

Акта № 1

посещения помещения для приема пищи (школьной столовой)

Общественный представитель (и) (ФИО):

Королева Юлия Игоревна  
Турецова Марина Викторовна

Дата посещения: 06.09.2023

Оценка существующей организации питания по шкале от 1 до 24 (с кратким указанием причин снижения оценки, в случае снижения):

23  
Еда была вкусной, тёплой, светлой, колгот вкусной / в меру сладкой  
и без сахара, овощи тоже.

Предложения:

- Хотелось бы расширить ассортимент буфетной  
продукции и их количество.

Замечания:

- отсутий бул

Общественный представитель(и)

<u>Королева Юлия Игоревна</u>	<u>[Подпись]</u>	<u>«06» сентября 2023</u>
ФИО	подпись	дата
<u>Турецова Марина Викторовна</u>	<u>[Подпись]</u>	<u>«06» сентября 2023</u>
ФИО	подпись	дата
_____	_____	<u>«__» _____</u>
ФИО	подпись	дата

Ответственный по питанию

<u>Михайлова А.Н.</u>	<u>[Подпись]</u>	<u>«06» 09.2023</u>
ФИО, должность	подпись	дата

Уполномоченное лицо представителя организатора питания

_____	<u>«__» _____</u>
ФИО, должность	подпись дата

Чек лист родительского контроля организации горячего питания в \_\_\_\_\_

Дата контроля 06 сентября 2023

Класс, проводящий контроль 2 "в" / Подпись родителя [подписи]

	ДА	НЕТ
Имеется ли в организации меню для всех возрастных групп и режимов работы школы?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Вывешено ли цикличное меню (типовое меню на 10-14 дней) на сайт для ознакомления родителей и детей?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Вывешено ли ежедневное (фактическое) меню для ознакомления родителей и детей	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
В меню отсутствуют повторы в смежные дни?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Соответствует ли количество приемов пищи регламентированное цикличным меню режиму работы школы?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж (с записью в соответствующем журнале)?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

	ДА	НЕТ
Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)? ДА НЕТ	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Проводится ли уборка после каждого приема пищи?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Обнаруживались ли в столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Выполнялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Выявлялись ли при сравнении фактического меню с утвержденным меню факты исключения или замены отдельных блюд?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Имелись ли факты выдачи детям остывшей пищи?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



# **ЧЕК-ЛИСТ** **проверки качества организации питания**

Наименование муниципальной общеобразовательной организации (кратко): МАОУ СШ № 16

Адрес организации: ул. 26 Бакинских комиссаров, 24А

Дата и время заполнения: 06.09.2023 12:20

Участник проведения мониторинга (ФИО родителей, контактный телефон, класс, в котором

обучаются дети): Королева Полина Игоревна 8-913-310-05-54 2. "11" "  
Тургунова Марина Викторовна 8-923-354-05-52 2. "11" "

№ п/п	Показатель качества/вопросы	ДА	НЕТ
<b>1. Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены</b>			
1.	Имеется доступ:		
	к раковинам;	✓	
	мылу;	✓	
	средствам для сушки рук;	✓	
	средствам дезинфекции	✓	
2	Обучающиеся пользуются созданными условиями	✓	
<b>2. Санитарно-техническое состояние обеденного зала</b>			
3	Зал приема пищи чистый	✓	
4	Обеденные столы чистые (протертые)	✓	
5	Обеденные столы и стулья без видимых повреждений	✓	
6	На столовых приборах отсутствует влага	✓	
7	Столовые приборы без сколов и трещин	✓	
8	Инфраструктура обеденного зала обеспечивает условия для реализации буфетной продукции	✓	
9	Уборка обеденного зала производится после каждого приема пищи	✓	
10	Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой не обнаруживаются	✓	
<b>3. Режим работы школьной столовой</b>			
11	Имеется режим работы школьной столовой	✓	
12	Имеется расписание приема пищи обучающимися	✓	
13	Предоставление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком, утвержденным директором школы	✓	
<b>4. Соблюдение требований к сбалансированному рациональному питанию обучающихся</b>			
14	Наличие на сайте ОУ циклического меню для всех возрастных групп обучающихся (с 7 до 11 лет, с 12 лет и старше)	✓	
15	Ежедневное (фактическое) меню размещено для ознакомления родителей и детей в обеденном зале школьной столовой	✓	
16	Факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным циклическим меню не выявлены	✓	
17	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	✓	
18	Питание детей организовано с учетом особенностей здоровья	✓	
19	Факты выдачи детям остывшей пищи отсутствуют	✓	
<b>5. Культура обслуживания</b>			
20	Наличие специальной одежды (формы, колпаки) у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	✓	
21	Состояние специальной одежды у сотрудников удовлетворительное	✓	
22	На обеденных столах имеются салфетки	✓	
23	Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит	✓	
<b>6. Оценка готовых блюд</b>			
24	Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (отсутствуют посторонние привкусы, запахи, не подгорело, доварено, не пересолено)	✓	