

Форма Акта № _____
посещения помещения для приема пищи (школьной столовой)

Общественный представитель(и) (ФИО):

Дата посещения: 11.03.2021

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

18 баллов, столовые приборы искривлены (ложки/вилки), на столах нет салфеток, блюда остывают до прихода детей (из-за отсутствия крышек на обед).

Предложения: 1. Соблюдать неукоснительно график подачи горячей пищи и использовать тару для детей на обед. 2. Столовые приборы необходимо привезти в рабочем виде (вымыть/защипать кончики). 3. Обеспечить все столовые салфетками.

Замечания:

1. Заменить столовые приборы (вилки/ложки) пришедшие в негодность
2. Обеспечить тару при приеме пищи (то соблюдение) дать каждому прием холодной пищи.

Общественный представитель(и)

_____	_____	«11» 03 2021
ФИО	подпись	дата
_____	_____	«__»
ФИО	подпись	дата
_____	_____	«__»
ФИО	подпись	дата

Ответственный специалист муниципальной общеобразовательной организации

_____	_____	«__»
ФИО, должность	подпись	дата

Уполномоченное лицо представителя организатора питания

_____	_____	«__»
ФИО, должность	подпись	дата

ФОРМА ЧЕК-ЛИСТА
проверки качества организации питания

Наименование муниципальной общеобразовательной организации (кратко):

школа № 155
Адрес организации: г. Красносельск, ул. Дв. Мартынова 26

Дата и время заполнения: 11.03.2021 14:08

Участник проведения мониторинга (ФИО родителей, контактный телефон, класс, в котором обучаются дети):

Т. Г. Швец

№ п/п	Показатель качества/вопросы	ДА	НЕТ
1. Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены			
1.	Имеется доступ:		
	к раковинам;	✓	
	мылу;	✓	
	средствам для сушки рук;	✓	
	средствам дезинфекции	✓	
2	Обучающиеся пользуются созданными условиями		
2. Санитарно-техническое состояние обеденного зала			
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	✓	
3. Режим работы школьной столовой			
11	Имеется режим работы школьной столовой	✓	
12	Имеется расписание приема пищи обучающимися	✓	
13	Предоставление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком, утвержденным директором школы		✓
4. Соблюдение требований к сбалансированному рациональному питанию обучающихся			
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 отсутствует запрещенные блюда и продукты	✓	
18	Питание детей организовано с учетом особенностей здоровья		✓
19	Факты выдачи детям остывшей пищи отсутствуют		✓
5. Культура обслуживания			
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	✓	
6. Оценка готовых блюд			

24	Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (отсутствуют посторонние привкусы, запахи, не подгорело, доварено, не пересолено)	✓	
----	--	---	--