

Акт № 1
посещения школьной столовой

Общественный представитель(и) (ФИО):

Осипова Елена Александровна
Икенизер Мария Игоревна

Дата посещения: 03.03.2021

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

22

Предложения:

Замечания:

На лотке были наешы. Украшения (серьги, цепочка) у
зав. столовой.

Общественный представитель(и)

<u>Осипова ЕА</u>	<u>АВ</u>	«03» <u>марта 21</u>
ФИО	подпись	дата
<u>Икенизер И.И.</u>	<u>ИИ</u>	«03» <u>марта 21</u>
ФИО	подпись	дата
<u>Фермакова В.В.</u>	<u>ВВ</u>	«03» <u>марта 21</u>
ФИО	подпись	дата

Ответственный специалист общеобразовательной организации

<u>Крюкова И.А. зам. директора</u>	<u>ИА</u>	«03» <u>марта 21</u>
ФИО, должность	подпись	дата

Уполномоченное лицо представителя организатора питания

<u>Солдатова О.В. зам. учр</u>	<u>ОВ</u>	«03» <u>03 21</u>
ФИО, должность	подпись	дата

ЧЕК-ЛИСТ проверки качества организации питания

Наименование образовательной организации (кратко): УБОУ СОШ №10
 Адрес организации: Ленина, 114
 Дата и время заполнения: 8:45 03.03.21
 Участник проведения мониторинга (ФИО родителей, контактный телефон, класс, в котором учатся дети): Швейгер Мария Сергеевна, 89082070969, 1В

№ 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 отсутствуют 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)	✓	