

Акт № 22  
посещения школьной столовой

Общественный представитель(и) (ФИО):

Ворошица Евгения Геннадьевна

Дата посещения: 21.02.2024

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

24  
Оценить специальное меню можно  
возможность только на сайте, т.к. было во  
время обеда, когда не было требований к пище с  
Предложения: Учитывая здоровье (безмолочная диета)  
Давать больше овощей и фруктов

Замечания:

Общественный представитель(и)

<u>Ворошица Евгения Геннадьевна</u>	<u>«21» 02. 2024</u>	
ФИО	подпись	дата
_____	«__» _____	
ФИО	подпись	дата
_____	«__» _____	
ФИО	подпись	дата

Уполномоченное лицо образовательной организации

<u>Дерга Елена Владимировна</u>	<u>«21» 02. 2024</u>	
ФИО, должность	подпись	дата

Уполномоченное лицо представителя организатора питания

<u>Морозова Наталья Сергеевна</u>	<u>«21» 02. 2024</u>	
ФИО, должность	подпись	дата



## ЧЕК-ЛИСТ

### проверки качества организации питания

Наименование образовательной организации (кратко):

Прошманич № 131

Адрес организации: Пашковская 131, Красно-Масловская, 36

Дата и время заполнения: 21.02.2024

Участник проведения мониторинга (ФИО родителей, контактный телефон, класс, в котором учатся дети): Варошнина Евгения Геннадьевна, 4А

8 923 273 028 52

№ 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)	+	