

Акт № 18  
посещения школьной столовой

Общественный представитель(и) (ФИО):

Рудин Чриш Романович

Дата посещения: 07.02.2024

Оценка существующей организации питания по шкале от 1 до 24 (с кратким указанием причин снижения оценки, в случае снижения): 23

Возможно снижение отходные от  
Технологической документацией (ТД)  
в блюде "Котлет рыбная" обнаружены  
редкие присутствие сол.

Предложения: Комплекс охлажденной  
вытриты для дуретной миски  
продукции, комплекс для  
для прозрачной вытриты  
изделий, рекомендациях пере будет

Замечания:

нет.

Общественный представитель(и)

Рудин Ч.Р

ФИО

подпись

«07» 02 2024

дата

« »

ФИО

подпись

дата

« »

ФИО

подпись

дата

Уполномоченное лицо образовательной организации

Дельга Е.В

ФИО, должность

Е.В.

подпись

07.02.2024

дата

Минибасва Т.Р.

Т.Р.

«07» 02. 2024

дата

Уполномоченное лицо представителя организатора питания

зав пр. Мамаева Н.С

ФИО, должность

подпись

дата

«07» 02. 24

## ЧЕК-ЛИСТ

### проверки качества организации питания

Наименование образовательной организации (кратко):

МБОУ Школа № 31

Адрес организации: 2. Красносельское, 36

Дата и время заполнения: 07.02.24

Участник проведения мониторинга (ФИО родителей, контактный телефон, класс, в котором учатся дети): Рудницкая И.Р., 8-923-5718700, 1, Б

№ 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)		✓

*в котлете рыбной ощущается умеренное присутствие соли*

**Форма оценки качества блюд**

ФИО Рудина Ирина Романовна Класс 1.5<sup>ч</sup>

Дата 07.02.24 Подпись [подпись]

Суп с мясным фрикадельками	Внешний вид	Цвет	Консис- тенция	Запах	Вкус
Котлет. пюре	1 2 3 4	1 2 3 4	1 2 3 4	1 2 3 4	1 2 3 4
Котлет. рыбн.	1 2 3 4	1 2 3 4	1 2 3 4	1 2 3 4	1 2 3 4
Омлет сливоч.	1 2 3 4	1 2 3 4	1 2 3 4	1 2 3 4	1 2 3 4
Сол. яйцо вишневый сок + Дес. "Апельс"	1 2 3 4	1 2 3 4	1 2 3 4	1 2 3 4	1 2 3 4
	1 2 3 4	1 2 3 4	1 2 3 4	1 2 3 4	1 2 3 4

Возможные оценки: 1 – «неудовлетворительно», 2 – «удовлетворительно», 3 – «хорошо», 4 – «отлично»

**Форма оценки качества блюд**

ФИО \_\_\_\_\_ Класс \_\_\_\_\_

Дата \_\_\_\_\_ Подпись \_\_\_\_\_

	Внешний вид	Цвет	Консис- тенция	Запах	Вкус
	1 2 3 4	1 2 3 4	1 2 3 4	1 2 3 4	1 2 3 4
	1 2 3 4	1 2 3 4	1 2 3 4	1 2 3 4	1 2 3 4
	1 2 3 4	1 2 3 4	1 2 3 4	1 2 3 4	1 2 3 4
	1 2 3 4	1 2 3 4	1 2 3 4	1 2 3 4	1 2 3 4
	1 2 3 4	1 2 3 4	1 2 3 4	1 2 3 4	1 2 3 4

Возможные оценки: 1 – «неудовлетворительно», 2 – «удовлетворительно», 3 – «хорошо», 4 – «отлично»