

Акт № 30  
посещения школьной столовой

Общественный представитель(и) (ФИО):

Чекменёва Наталья Васильевна

Дата посещения: 11 марта 2024 года

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

Оценка существующей организации по питанию составляет 24.

Предложения: —

Замечания:

Нет

Общественный представитель(и)

<u>Чекменёва Н.В.</u>	<u>Чек</u>	<u>«11» 03.2024г.</u>
ФИО	подпись	дата
_____	_____	«__» _____
ФИО	подпись	дата
_____	_____	«__» _____
ФИО	подпись	дата

Уполномоченное лицо образовательной организации

<u>Акименков Н.В. зам. директора</u>	<u>Н.В. Ак</u>	<u>«11» 03.2024г.</u>
ФИО, должность	подпись	дата

Уполномоченное лицо представителя организатора питания

<u>Можкина Н.С. зав. группой</u>	<u>Мож</u>	<u>«11» 03.24</u>
ФИО, должность	подпись	дата

## ЧЕК-ЛИСТ

### проверки качества организации питания

Наименование образовательной организации (кратко):

МБОУ Прогимназия №131

Адрес организации: г. Красноярск ул. Красная 36, 660018

Дата и время заполнения: 11.07.2024 года 12:20

Участник проведения мониторинга (ФИО родителей, контактный телефон, класс, в котором учатся дети): Челомова Татьяна Владимировна 8-983-103-3545 ДС

№ 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 (протерты)	✓	
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)	✓	

Форма оценки качества блюд

ФИО Чекменева Наталья Васильевна Класс ДС

Дата 11.03.2024 Подпись Чек

	Внешний вид	Цвет	Консистенция	Запах	Вкус
<u>Винегрет овощной</u>	1 2 3 <u>4</u>	1 2 3 <u>4</u>	1 2 3 <u>4</u>	1 2 3 <u>4</u>	1 2 3 <u>4</u>
<u>Суп картофельный с клецками и мясом</u>	1 2 3 <u>4</u>	1 2 3 <u>4</u>	1 2 3 <u>4</u>	1 2 3 <u>4</u>	1 2 3 <u>4</u>
<u>Бигус с пшеницей</u>	1 2 3 <u>4</u>	1 2 3 <u>4</u>	1 2 3 <u>4</u>	1 2 3 <u>4</u>	1 2 3 <u>4</u>
<u>Каша из пшена консервированная</u>	1 2 3 <u>4</u>	1 2 3 <u>4</u>	1 2 3 <u>4</u>	1 2 3 <u>4</u>	1 2 3 <u>4</u>
<u>Хлеб пшеничный</u>	1 2 3 <u>4</u>	1 2 3 <u>4</u>	1 2 3 <u>4</u>	1 2 3 <u>4</u>	1 2 3 <u>4</u>

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

Форма оценки качества блюд

ФИО \_\_\_\_\_ Класс \_\_\_\_\_

Дата \_\_\_\_\_ Подпись \_\_\_\_\_

	Внешний вид	Цвет	Консистенция	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»