

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение  
«Средняя школа № 139»

660119, г.Красноярск, бульвар Солнечный, 9, телефон/факс 8(391)225-48-50,  
e-mail: [sh139@bk.ru](mailto:sh139@bk.ru)

Акт № 1  
посещения помещения для приема пищи (школьной столовой)

Общественный представитель(и) (ФИО):

Кривченко Нонна Николаевна 25.5В;  
Пескуров Зинаида Александровна 2А

Дата посещения: 3.09.2024

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

24 / всё очень вкусно, нетное

Предложения:

Замечания:

Общественный представитель(и)

Кривченко Н.Н.



«3.» 09.2024

Пескуров З.А.

подпись



дата  
«3» 09.2024

ФИО

подпись

дата

ФИО

подпись

«  »  
дата

Ответственный специалист муниципальной общеобразовательной организации

Бекасова Е.В.



«3» 09.24

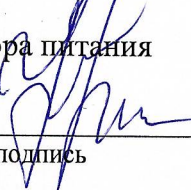
ФИО, должность

подпись

дата

Уполномоченное лицо представителя организатора питания

Книзева Г.А.



«3» 09.24

ФИО, должность

подпись

дата

**Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение  
«Средняя школа № 139»**

660119, г.Красноярск, бульвар Солнечный, 9, телефон/факс 8(391)225-48-50, e-mail: [sh139@bk.ru](mailto:sh139@bk.ru)

**ЧЕК-ЛИСТ**

**проверки качества организации питания**

Дата и время заполнения: 3.09.2024 12:00

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

Босогенко Наталья Николаевна 2 Б, 5 В  
Пескурове Зинаида Александровна 2 А

№ 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 цикличного 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)	✓	