

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

Акт № 8

посещения помещения для приема пищи (школьной столовой)

Общественный представитель(и) (ФИО):

Захарова Надежда Владимировна

Дата посещения: 11.10.2024 8:40

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

Оценка 24. В столовой все понравилось, всего доб-
родушной персонал, встаетли быстро, каша теплая,
сладости, не перебарывай, кофе с молоком тоже бла-
жен.

Предложения: оставаться такими же

Замечания:

замечаний нет

Общественный представитель(и)

Захарова Н.В.

ФИО

Захар

подпись

«11» 10.24

дата

ФИО

подпись

дата

ФИО

подпись

дата

Ответственный специалист муниципальной общеобразовательной организации

Бекасова Е.В.

ФИО, должность

Бек

подпись

«11» 10.24

дата

Уполномоченное лицо представителя организатора питания

Киселева Н.А.

ФИО, должность

Кис

подпись

«11» 10

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

ЧЕК-ЛИСТ

проверки качества организации питания

Дата и время заполнения: 14.10.2024 8:40

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

Захарова Надежда Владимировна, 89235118044, 8^А
ч. Б

№ 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 отсутствует 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)	✓	