

Акт № 5
посещения столовой МОУ СОШ № 14

Общественный представитель(и) (ФИО):

Михайленко Мария Александровна
Ершова Ольга Юрьевна
Тамтаева Екатерина Викторовна
Биккусова Айбина Александровна

Дата посещения: 24.01.2025

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

24

Предложения: рекомендовать кухню школьного питания переосмыслить меню, исключить повторение блюд в течение двух дней

Замечания:

Учащиеся начальной школы плохо едят рис в столовой из-за большого объема. В связи с этим увеличивается отход.

Общественный представитель(и)

<u>Михайленко М.А.</u> ФИО	<u>Михайленко</u> подпись	<u>«24» 01.2025</u> дата
<u>Тамтаева Е.В.</u> ФИО	<u>Тамтаева</u> подпись	<u>«24» 01.2025</u> дата
<u>Биккусова А.А.</u> ФИО	<u>Биккусова</u> подпись	<u>«24» 01.2025.</u> дата
<u>Ершова О.Ю.</u> ФИО	<u>Ершова</u> подпись	<u>«24» 01.2025</u> дата

Ответственный специалист муниципальной общеобразовательной организации

<u>Тарокаева А.А. зам. дир. по УВР СВЗ</u> ФИО, должность	<u>Тарокаева</u> подпись	<u>«24» 01.2025</u> дата
--	-----------------------------	-----------------------------

Уполномоченное лицо представителя организатора питания

<u>Ишмурдиева Р.И. зав.ир-ом</u> ФИО, должность	<u>Ишмурдиева</u> подпись	<u>«24» 01.2025</u> дата
--	------------------------------	-----------------------------

ЧЕК-ЛИСТ

проверки качества организации питания

Наименование муниципальной общеобразовательной организации (кратко): МОУ СОШ № 14

Адрес организации: ул. Васянина, д. 1 Дата и время заполнения: 24.01.25 9:00

Участник проведения мониторинга (ФИО родителей, контактный телефон, класс, в котором обучаются дети): Ершова Ольга Юрьевна 8 5 10 11

№ 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)	✓	