

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 изменить
питание, переизменить меню, исключить
повторяемость блюд в течение двух дней

Замечания:

Чувствуется наличием кухни плохо едят рис в
блюдах из-за большого объема. В связи с
этим увеличивается отходы

Общественный представитель(и)

Михайленко М.А.

ФИО

Михайленко

подпись

«24» 01.2025

дата

Тамтаева Е.В.

ФИО

Тамтаева

подпись

«24» 01.2025

дата

Биккусова А.А.

ФИО

Биккусова

подпись

«24» 01.2025.

дата

Ершова О.Ю.

ФИО

Ершова

подпись

«24» 01.2025

дата

Ответственный специалист муниципальной общеобразовательной организации

Тарокаева А.А. зам. дир. по УВР СВЗ

ФИО, должность

Тарокаева

подпись

«24» 01.2025

дата

Уполномоченное лицо представителя организатора питания

Ишуринкова Р.И. зав.ир-ом

ФИО, должность

Ишуринкова

подпись

«24» 01.2025

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)	✓	