

АКТ № 10

посещение столовой МОУ «СОШ» с. Подбельск

Общественный представитель(и) (Ф.И.О.):

Мотарина Елена Сергеевна

Дата посещения: 14.05.2023г.

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

24

Предложения: отсутствуют

Замечания: отсутствуют

Общественный представитель(и)

<u>Зюзева Л.Л.</u>	<u>Зюзева</u>	<u>« 14 » 05. 2023</u>
Ф.И.О.	подпись	дата
<u>Мотарина Е.С.</u>	<u>Мотар</u>	<u>« 14 » 05. 2023</u>
Ф.И.О.	подпись	дата
<u>Шинкубаева А.В.</u>	<u>Шинкубаева</u>	<u>« 14 » 05 2023</u>
Ф.И.О.	подпись	дата

Ответственный специалист МОУ «СОШ» с. Подбельск

<u>Зюзева Л.Л.</u>	<u>Зюзева</u>	<u>« 14 » 05 2023</u>
Ф.И.О.	подпись	дата

ЧЕК-ЛИСТ

проверки качества организации питания

Наименование муниципальной общеобразовательной организации (кратко):

МОУ «СОШ с. Степуровск»

Адрес организации: с. Подъяльск

Дата и время заполнения: 14.05.2023 12.50

Участник проведения мониторинга (ФИО родителей, контактный телефон, класс, в котором обучаются дети): Моторин Е.С., 2 и 5 кл.

№ 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 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 ОО 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 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	✓	
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)	✓	