

Акт № \_\_\_\_\_  
 посещения помещения для приема пищи (школьной столовой)

Общественный представитель(и) (ФИО):

Кабуркина Юлия Леонидовна

Дата посещения: 23.11.2022.

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

Предложения: \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

Замечания: \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

Общественный представитель(и)

Кабуркина Ю.Л. Юлия 23.11.22 «\_\_» \_\_\_\_\_  
 ФИО подпись дата

«\_\_» \_\_\_\_\_  
 ФИО подпись дата

«\_\_» \_\_\_\_\_  
 ФИО подпись дата

Ответственный специалист МАОУ Лицей №11

Техоткина Е.Г. Е.Г. «23» 11.2022  
 ФИО, должность подпись дата

отв. по питанию

Уполномоченное лицо представителя организатора питания

«\_\_» \_\_\_\_\_  
 ФИО, должность подпись дата

## ЧЕК-ЛИСТ проверки качества организации питания

МАОУ Лицей №1 ул Базарная, 172

Дата и время заполнения: 23.11.2022 г 8:40

Участник проведения мониторинга (ФИО родителей, контактный телефон, класс, в котором обучаются дети): Хабаровичева Л. 8-913-538-94-84; 1 «Т»

| № 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 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 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) | ✓  |     |