

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

Общественный представитель(и) (ФИО):

Ткачун  
Гарина  
Александровна

Дата посещения: 14.12.2022

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

Предложения: Очень вкусная каша, добавлять витаминизированную сметану по каждой тарелке

Замечания:

~~\_\_\_\_\_~~  
~~\_\_\_\_\_~~

Общественный представитель(и)

Ткачун Г.А. Гарина Александровна 14.12.2022  
 ФИО                      подпись                      дата

\_\_\_\_\_ «    » \_\_\_\_\_  
 ФИО                      подпись                      дата

\_\_\_\_\_ «    » \_\_\_\_\_  
 ФИО                      подпись                      дата

Ответственный специалист МАОУ Лицей №11

Локаткина Е.Т. Ткачун 14.12.2022  
 ФИО, должность                      подпись                      дата  
отв. за пит.

Уполномоченное лицо представителя организатора питания

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

## ЧЕК-ЛИСТ

### проверки качества организации питания

МАОУ Лицей №11 ул Базарная, 172

Дата и время заполнения: 14.12.2022 925

Участник проведения мониторинга (ФИО родителей, контактный телефон, класс, в котором обучаются дети): Ткачев В.А., 89131925223 2,Е

№ 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 отсутствует 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)	+	