

**Акт
посещения помещения для приема пищи (школьной столовой)**

Общественный представитель(и) (ФИО):

Представительница общественной организации Провоторова
Специалист по организации питания МКУ "ЦБ ОУ"
Ушакова Е.И.

Дата посещения:

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

Организация питания в школьной столовой
можно оценить на 24 балла. Условия
по организации питания и меню удовлетворяют
санитарное состояние удовлет. Предложенное
меню соответ. СанПиН 3590-20, соль в норме, вкусо
вые качества блюд соответ. заявленному.
Предложения: отсутствуют

Замечания: отсутствуют

Общественный представитель(и)		
<u>Провоторова Н.В.</u>	<u>[Подпись]</u>	«04» 04 20 <u>24</u>
(ФИО)	(подпись)	(дата)
<u>Ушакова Е.И.</u>	<u>[Подпись]</u>	«04» 04 20 <u>24</u>
(ФИО)	(подпись)	(дата)
_____	_____	«__» __ 20__
(ФИО)	(подпись)	(дата)

Ответственный специалист муниципальной общеобразовательной организации

<u>Лерничкова А.Т.</u>	<u>[Подпись]</u>	«04» 04 20 <u>24</u>
(ФИО)	(подпись)	(дата)

Уполномоченное лицо представителя организатора питания

<u>Караберышова Н.В.</u>	<u>[Подпись]</u>	«04» 04 20 <u>24</u>
(ФИО)	(подпись)	(дата)

ЧЕК-ЛИСТ

проверки качества организации питания

Наименование муниципальной общеобразовательной организации (кратко) МКУО «ОБЩ №4 п. Богданово»

Адрес организации: ул. 60 лет Октября 77Б

Дата и время и заполнения: 04.04.2024.

Специалист по организации питания МКУ «ЦБ ОУ» Ушакова Е.Ю.

Представитель общественного совета Провоторова Н.В.

№ п/п	Показатель качества/вопросы	ДА	НЕТ
1. Условия для соблюдения обучающимся 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 обучающимися в соответствии с графиком, утвержденным директором школы	+	
4. Соблюдение требований к сбалансированному рациональному питанию обучающихся			
14.	Наличие на стенде 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 <u>не выявлены</u>		+
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, осуществляющий 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)	+	