

Акт № 3
 посещения помещения для приема пищи
 МОУ СОШ х. Красный Сад

Общественный представитель	Казимберга А. Г.
Дата посещения	17.05.2024
Оценка существующей организации питания по шкале от 1 до 24 (с кратким указанием причин снижения оценки, в случае снижения):	23 отсутствуют нарушения санитарии на столах, но лежит стопка салфеток возле раковины в столовой гостинице.
Предложения:	
Замечания:	нет

Общественный(е) представитель(и):

ФИО	Подпись	Дата
Казимберга А. Г.	<i>Каз</i>	17.05.2024

Ответственный специалист МОУ СОШ х. Красный Сад:

Директор *Светлана М. Н. Свешникова*
 ФИО, должность, подпись, дата

ЧЕК-ЛИСТ
проверки качества организации питания помещения для приема пищи
МОУ СОШ х. Красный Сад

Адрес организации: х. Красный Сад, ул. Школьная, д. 23

Дата и время заполнения: 13.05.2024, 10⁰⁵

Участник проведения мониторинга (ФИО родителей, контактный телефон, класс, в котором обучаются дети): Казарова А.В.

№ п/п/ шкала	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)	+	