

Заявка-соглашение на посещение школьной столовой

1. ФИО законного представителя Осокина Анна Николаевна
2. Класс обучающегося, чьи интересы представлены 3А
3. Запрос (цель) посещения контроль качества питания
4. Дата и время посещения 18.03. 10.30.
5. Контактный номер телефона 89607631979

Дата 18.03.2025

Подпись Осокина

Я, Осокина Анна Николаевна, обязуюсь соблюдать требования Положения о порядке доступа законных представителей обучающихся в школьную столовую в муниципальном автономном общеобразовательном учреждении «Средняя школа № 129».

Дата 18.03.25

Подпись Осокина

Акт посещения столовой

Общественный представитель (ФИО) Осокина Анна Николаевна

Дата посещения 18.03.2025

Оценка существующей организации питания по шкале от 1 до 5 (с кратким указанием причин снижения оценки, в случае снижения): 5

Предложения: предложений нет

Замечания: замечаний нет

Общественный представитель:

Осокина А.Н.
ФИО

[Подпись]
подпись

«18» 03.2025г
дата

Уполномоченное лицо образовательной организации:

И.О. директора Кудряшова Е.С. Кур
ФИО

[Подпись]
подпись

«18» 03.2025г
дата

Уполномоченное лицо организации питания:

Амвиев И.И.
ФИО

[Подпись]
подпись

«18» марта 25г
дата

ЧЕК-ЛИСТ

Проверки качества организации питания

Наименование муниципальной общественной организации (кратко): МАОУ СШ № 129

Адрес организации: ул. Воронова 18а

Дата и время заполнения: 18.02.2025 10:30

Участник проведения мониторинга (ФИО родителей, контактный телефон, класс, в котором обучаются дети) Осокина А.Н., 89607631979, 3А

№ 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	+	
	средства дезинфекции	+	
2	Обучающиеся пользуются созданными условиями	+	
2. Санитарно-техническое состояние обеденного зала			
3	Зал приёма пищи чистый		
4	Обеденные столы чистые (протёртые)	+	
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 приёма 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 приёма пищи обучающимися	+	
13	Представление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком, утверждённым директором школы	+	
4. Соблюдение требований к сбалансированному рациональному питанию обучающихся			
14	Наличие на сайте ОУ циклического меню для всех возрастных групп обучающихся (от 7 до 11 лет, от 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 утверждённым циклическим меню не выявлены	+	
17	В меню отсутствуют запрещённые блюда и продукты	+	
18	Питание детей организовано с учетом	+	
19	Факты выдачи детям остывшей пищи отсутствуют	+	
5. Культура обслуживания			
20	Наличие специальной одежды (форма, колпак) у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	+	
21	Состояние специальной одежды у сотрудников удовлетворительное	+	
22	На обеденных столах стоят 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)	+	

Осокина А.Н.

ФИО

подпись

«18.» 03.2025

дата