

Акт посещения столовой

Общественный представитель (ФИО) Будракова А. В.

Дата посещения 19.11.24

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

5

Предложения: —

Замечания: — Изменить меню.

Общественный представитель:

Будракова А. В.

ФИО

Будракова

подпись

«19» 11. 2024.

дата

Уполномоченное лицо образовательной организации:

Свешникова Р. В.

ФИО

Свешникова

подпись

«19» 11. 24.

дата

Уполномоченное лицо организации питания:

Менделеева М. А.

ФИО

Менделеева

подпись

«19» 11 24

дата

## Заявка-соглашение на посещение школьной столовой

1. ФИО законного представителя Бурданова А. В.
2. Класс обучающегося, чьи интересы представлены 11
3. Запрос (цель) посещения контроль питания
4. Дата и время посещения 19.11.24 в 9:30.
5. Контактный номер телефона \_\_\_\_\_

Дата 19.11.24

Подпись Бурданова

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

Дата 19.11.24

Подпись Бурданова

# ЧЕК-ЛИСТ

## Проверки качества организации питания

Наименование муниципальной общественной организации (кратко): МАОУ СИШ № 129  
 Адрес организации: ул. Воронова 18а

Дата и время заполнения: 19.11.24

Участник проведения мониторинга (ФИО родителей, контактный телефон, класс, в котором обучаются дети) Буцакова А.В. 1А

| № 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  | ✓  |     |
|   | средства дезинфекции   | ✓  |     |
| 2   | Обучающиеся пользуются созданными условиями  | ✓  |     |
| <b>2. Санитарно-техническое состояние обеденного зала</b>                             |  |    |     |
| 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   | ✓  |     |
| <b>3. Режим работы школьной столовой</b>  |  |    |     |
| 11  | Имеется режим работы школьной столовой   | ✓  |     |
| 12  | Имеется расписание приёма пищи обучающимися  | ✓  |     |
| 13  | Представление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком, утверждённым директором школы                                  | ✓  |     |
| <b>4. Соблюдение требований к сбалансированному рациональному питанию обучающихся</b> |  |    |     |
| 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   | ✓  |     |
| <b>5. Культура обслуживания</b>   |  |    |     |
| 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  | ✓  | ✓   |
| <b>6. Оценка готовых блюд</b>   |  |    |     |
| 24  | Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (отсутствуют посторонние привкусы, запахи, не подгорело, доварено, не пересолено) | ✓  |     |

Буцакова А.В.  
ФИО

Буцакова А.В.  
подпись

«19» 11. 2024  
дата