

Заявка-соглашение на посещение школьной столовой

1. ФИО законного представителя Триванова Нина Юрьевна
2. Класс обучающегося, чьи интересы представлены 6а
3. Запрос (цель) посещения контроль качества питания
4. Дата и время посещения 4.08.2025, 9:10.
5. Контактный номер телефона 89016330316

Дата 4.08.2025

Подпись Н.Триванова

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

Дата 4.08.2025

Подпись Н.Триванова

Акт посещения столовой

Общественный представитель (ФИО) Стриванова Анна
Юрьевна

Дата посещения 4.02.2025

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

5

Предложения: —

Замечания: —

Общественный представитель:

Стриванова А.Ю.
ФИО

Стр.
подпись

«4» 02.02.2025
дата

Уполномоченное лицо образовательной организации:

Савричев Г.В.
ФИО

Сав.
подпись

«4» 02.02.2025
дата

Уполномоченное лицо организации питания:

Метельченко Н.В.
ФИО

Мет.
подпись

«4» 02.02.2025
дата

ЧЕК-ЛИСТ

Проверки качества организации питания

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

Адрес организации: ул. Воронова 18а

Дата и время заполнения: 4.08.2025, 9:15

Участник проведения мониторинга (ФИО родителей, контактный телефон, класс, в котором обучаются дети) Тривалова Анна Юрьевна, 6а, 8901.6330316

№ 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)	✓	

Тривалова А.Ю.

ФИО

подпись

«04» 08 2025

дата