

Заявка-соглашение на посещение школьной столовой

1. ФИО законного представителя Осокина Анна Николаевна
2. Класс обучающегося, чьи интересы представлены 3А
3. Запрос (цель) посещения проверка качества питания
4. Дата и время посещения 19.02. 10:30
5. Контактный номер телефона 8 960 763 7979

Дата 18.02.25

Подпись Анн

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 18.02.25

Подпись Анн

Акт посещения столовой

Общественный представитель (ФИО) Воскина Елена Николаевна

Дата посещения 18.02.2025.

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

Предложения: нет

Замечания: нет

Общественный представитель:

Воскина Елена Николаевна Сул «18» 02.25
ФИО подпись дата

Уполномоченное лицо образовательной организации:

Сафрина Г.Р. Сул «18» 02.25
ФИО подпись дата

Уполномоченное лицо организации питания:

Митвильский Н.И. Мит «18» 02.2025
ФИО подпись дата

ЧЕК-ЛИСТ

Проверки качества организации питания

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

Адрес организации: ул. Воронова 18а

Дата и время заполнения: 18.02.25 10.30

Участник проведения мониторинга (ФИО родителей, контактный телефон, класс, в котором обучаются дети) Осокина Анна Николаевна, 8960 76 3 1979
3 А кл.

№ 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	+	
2	средства дезинфекции	+	
	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.А.

ФИО

Шир
подпись

«18» февраля 2025
дата