

Заявка-соглашение на посещение школьной столовой

1. ФИО законного представителя Никулина Галина Леонидовна
2. Класс обучающегося, чьи интересы представлены 8Б
3. Запрос (цель) посещения проверить кассеты
модели
4. Дата и время посещения 19.03.2025.
5. Контактный номер телефона 8-928-867-9607.

Дата 19.03.2025.

Подпись Галина

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

Дата 19.03.2025.

Подпись Галина

Акт посещения столовой

Общественный представитель (ФИО) Никулина
Татьяна Леонидовна

Дата посещения 19.03.2025г.

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

5

Предложения:

Замечания:

Общественный представитель:

Никулина Т.Л

ФИО

рич

подпись

«19» 03. 2025г.

дата

Уполномоченное лицо образовательной организации:

Сарычесова Т.В.

ФИО

Ольга

подпись

«19» 08. 2025

дата

Уполномоченное лицо организации питания:

Леонтьева И.И

ФИО

Ольга

подпись

«19» 09. 2025

дата

ЧЕК-ЛИСТ
Проверки качества организации питания

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

Дата и время заполнения: 19.03.2015г. 10.00

Участник проведения мониторинга (ФИО родителей, контактный телефон, класс, в котором обучаются дети) Никитина Т. 8-928-867-9607 8б

| № 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 цикличного 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 цикличным 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) | ✓ | |

Никитина Т.1

ФИО

риш
подпись

«19» 03, 2015г.

дата