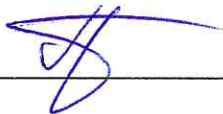


Заявка-соглашение на посещение школьной столовой

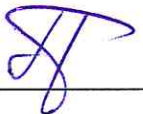
1. ФИО законного представителя Поспелова А. В.
2. Класс обучающегося, чьи интересы представлены 2Б
3. Запрос (цель) посещения проверка качества организации питания,
4. Дата и время посещения 21 марта 10:30
5. Контактный номер телефона 8902 970 76 22

Дата 21.03.25

Подпись 

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

Дата 21.03.25

Подпись 

Акт посещения столовой

Общественный представитель (ФИО) Тоспилова Анна
Владимировна

Дата посещения 21.03.2025

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

Предложения: _____

Замечания: _____

Общественный представитель:

Тоспилова А.В.
ФИО


подпись

«21» 03.2025
дата

Уполномоченное лицо образовательной организации:

Сорокина Г.В.
ФИО


подпись

«21» 03.2025
дата

Уполномоченное лицо организации питания:

Метелица Н.Н.
ФИО


подпись

«21» 03.2025
дата

ЧЕК-ЛИСТ

Проверки качества организации питания

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

Адрес организации: ул. Воронова 18а

Дата и время заполнения: 21.03.2025 10³⁰

Участник проведения мониторинга (ФИО родителей, контактный телефон, класс, в котором обучаются дети) Тоснецово А.В. 89029707622 2Бкласс

№ 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)	✓	

Тоснецово А.В.

ФИО

подпись

«21» 03. 2025

дата