

Заявка-соглашение на посещение школьной столовой

1. ФИО законного представителя Новоселова А. В.
2. Класс обучающегося, чьи интересы представлены 3Б
3. Запрос (цель) посещения контроль питания
4. Дата и время посещения 25.03.2025 в 10:25
5. Контактный номер телефона 8-923-571-38-44

Дата 25.03.25

Подпись



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

Дата 25.03.25

Подпись



Акт посещения столовой

Общественный представитель (ФИО) Новосёлова Анна
Владимировна

Дата посещения 25.03.25

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

Предложения: —

Замечания: —

Общественный представитель:

Новосёлова А. В.
ФИО

[Подпись]
подпись

«25» марта 2025
дата

Уполномоченное лицо образовательной организации:

Г. В. Сефериямова
ФИО

[Подпись]
подпись

«25» 03 2025
дата

Уполномоченное лицо организации питания:

Метельковский Н. И.
ФИО

[Подпись]
подпись

«25» 03 2025
дата

ЧЕК-ЛИСТ

Проверки качества организации питания

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

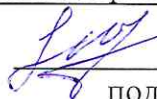
Адрес организации: ул. Воронова 18а

Дата и время заполнения: 25.03.25 6:10:25

Участник проведения мониторинга (ФИО родителей, контактный телефон, класс, в котором обучаются дети) Новосёлова А.В. 8-923-571-58-44, 3Б

№ 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 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)	✓	

Новосёлова А.В.
ФИО


подпись

«25» 03.2025
дата