

Акт № 2

посещения помещения для приема пищи (школьной столовой)

Общественные представитель(и) (ФИО):

Мендеринова А.А.  
Кривошанина Л.В.  
Рахматуллина В.В.

Дата посещения:

22 ноября 2014г

Оценка существующей организации питания по шкале от 1 до 24 (с кратким указанием причин снижения оценки, в случае снижения): \_\_\_\_\_

24

Предложения:

без замечаний

Замечания:

без замечаний

Общественный представитель (и)

<u>Мендеринова А.А.</u>	<u>Мендеринова</u>	« 22 »	<u>21</u>	-	<u>24г</u>
ФИО	подпись		дата		
<u>Кривошанина Л.В.</u>	<u>Кривошанина</u>	« 22 »	<u>21</u>	-	<u>24г</u>
ФИО	подпись		дата		
<u>Рахматуллина В.В.</u>	<u>Рахматуллина</u>	« 22 »	<u>21</u>	-	<u>24г</u>
ФИО	подпись		дата		

Ответственный специалист школы-интерната:

Игоркина В.Ф. Игоркина « 22 » 21 - 24г  
ФИО, должность подпись дата

## ФОРМА ЧЕК-ЛИСТА

### проверки качества организации питания

Наименование муниципальной общеобразовательной организации (кратко):

СШБОУ, Новобалтская средняя ш.

Адрес организации: ул. Барнаульская 3а

Дата и время заполнения: 22.11.21 13<sup>00</sup>

№ п/п	Показатель качества/вопросы	да	нет
<b>1. Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены</b>			
1	Имеется доступ:		
	к раковинам;	✓	
	мылу;	✓	
	средствам для сушки рук;	✓	
	средствам дезинфекции.	✓	
	Обучающиеся пользуются созданными условиями	✓	
<b>2. Санитарно-техническое состояние обеденного зала</b>			
1	Зал приема пищи чистый	✓	
2	Обеденные столы чистые (протертые)	✓	
3	Обеденные столы и стулья без видимых повреждений	✓	
4	На столовых приборах отсутствует влага	✓	
5	Столовые приборы без сколов и трещин	✓	
6	Инфраструктура обеденного зала обеспечивает условия для реализации буфетной продукции	✓	
7	Уборка обеденного зала производится после каждого приема пищи	✓	
8	Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой не обнаруживаются	✓	
<b>3. Режим работы школьной столовой</b>			
1	Имеется режим работы школьной столовой	✓	
2	Имеется расписание приема пищи обучающимися	✓	
3	Предоставление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком, утвержденным директором школы	✓	
<b>4. Соблюдение требований к сбалансированному рациональному питанию обучающихся</b>			
1	Наличие на сайте ОУ циклического меню для всех возрастных групп обучающихся (с 7 до 11 лет, с 12 лет и старше)	✓	
2	Ежедневное (фактическое) меню размещено для ознакомления родителей и детей в обеденном зале школьной столовой	✓	
3	Факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным циклическим меню не выявлены	✓	
4	В меню отсутствует запрещенные блюда и продукты	✓	
5	Питание детей организовано с учетом особенностей здоровья	✓	
6	Факты выдачи детям остывшей пищи отсутствуют	✓	
<b>5. Культура обслуживания</b>			
1	Наличие специальной одежды (формы, колпаки) у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	✓	
2	Состояние специальной одежды у сотрудников удовлетворительное	✓	
3	На обеденных столах имеются салфетки	✓	
4	Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит	✓	
<b>6. Оценка готовых блюд</b>			
1	Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (отсутствуют посторонние привкусы, запахи, не подгорело, доварено, не пересолено)	✓	