

Акт № 2

посещения помещения для приема пищи (школьной столовой)

Общественные представитель(и) (ФИО):

Кочевалова О. А.  
Рахматуллина О. Ф.  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Дата посещения:

17/Х - 2022

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

24

Предложения:

Без предложений

Замечания:

Без замечаний

Общественный представитель (и)

<u>Кочевалова О. А.</u>	<u>Рах</u>	<u>« 17 »</u>	<u>сентября 2022</u>
<small>ФИО</small>	<small>подпись</small>	<small>дата</small>	<small>дата</small>
<u>Рахматуллина О. Ф.</u>	<u>Рах</u>	<u>« 17 »</u>	<u>сентября 2022</u>
<small>ФИО</small>	<small>подпись</small>	<small>дата</small>	<small>дата</small>
_____	_____	« _____ »	_____
<small>ФИО</small>	<small>подпись</small>	<small>дата</small>	<small>дата</small>

Ответственный специалист школы-интерната:

Ишгериева К. Ф. \_\_\_\_\_ « 17 » X - 2022

ФИО, должность подпись дата

## ФОРМА ЧЕК-ЛИСТА

### проверки качества организации питания

Наименование муниципальной общеобразовательной организации (кратко):

МБОУ "Ильинская общеобразов-я школа-инт.

Адрес организации: с.п. Парночельский 3<sup>а</sup>

Дата и время заполнения: 17.10.2017 9:00

№ п/п	Показатель качества/вопросы	да	нет
<i>1. Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены</i>			
1	Имеется доступ:		
	к раковинам;	✓	
	мылу;	✓	
	средствам для сушки рук;	✓	
	средствам дезинфекции.	✓	
	Обучающиеся пользуются созданными условиями	✓	
<i>2. Санитарно-техническое состояние обеденного зала</i>			
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	✓	
<i>3. Режим работы школьной столовой</i>			
1	Имеется режим работы школьной столовой	✓	
2	Имеется расписание приема пищи обучающимися	✓	
3	Предоставление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком, утвержденным директором школы	✓	
<i>4. Соблюдение требований к сбалансированному рациональному питанию обучающихся</i>			
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	✓	
<i>5. Культура обслуживания</i>			
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	✓	
<i>6. Оценка готовых блюд</i>			
1	Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (отсутствуют посторонние привкусы, запахи, не подгорело, доварено, не пересолено)	✓	