

МКОУ «Шин-Мерская средняя общеобразовательная школа имени  
Героя Советского Союза Б.М.Басанова»

Акта №3  
посещения помещения для приема пищи (школьной столовой)

Общественный представитель(ФИО): Кандуева  
Ольга Алексеевна

Дата посещения: 23.11.2023  
Оценка существующей организации питания по шкале от 1 до 24 (с кратким указанием  
причин снижения оценки, в случае снижения): 24

Предложения: \_\_\_\_\_

Замечания: \_\_\_\_\_

Общественный представитель(и):

Кандуева Ольга Алексеевна Кауф 23.11.2023  
ФИО подпись дата

\_\_\_\_\_  
ФИО подпись дата

Ответственный за организацию питания:

Николева Екатерина Викторовна - зам. дир по ВР ВН 23.11.2023г.  
ФИО, должность подпись дата

**ЧЕК-ЛИСТ**  
**проверки качества организации питания**

Наименование муниципальной общеобразовательной организации (кратко):

МКОУ «Шин-Мерская СОШ им.Б.М.Басанова»

Адрес организации: 359120, РК ,Кетченеровский район, пос.Шин-Мер, ул.С.Кекеева,8

Дата и время заполнения: 23.11.2023 11<sup>00</sup>

Участник проведения мониторинга (ФИО родителей, контактный телефон, класс, в котором обучаются дети):

Кандуева Ольга Алексеевна 89371918293 7 класс.

№ п/п	Показатель качества/вопросы	ДА	НЕТ
<b>1. Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены</b>			
1.	Имеется доступ:		
	к раковинам;	да	
	мылу;	да	
	средствам для сушки рук;	да	
	средствам дезинфекции	да	
2	Обучающиеся пользуются созданными условиями	да	
<b>2. Санитарно-техническое состояние обеденного зала</b>			
3	Зал приема пищи чистый	да	
4	Обеденные столы чистые (протерты)	да	
5	Обеденные столы и стулья без видимых повреждений	да	
6	На столовых приборах отсутствует влага	да	
7	Столовые приборы без сколов и трещин	да	
8	Инфраструктура обеденного зала обеспечивает условия для реализации буфетной продукции	да	
9	Уборка обеденного зала производится после каждого приема пищи	да	
10	Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой не обнаруживаются		нет
<b>3. Режим работы школьной столовой</b>			
11	Имеется режим работы школьной столовой	да	
12	Имеется расписание приема пищи обучающимися	да	
13	Предоставление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком, утвержденным директором школы	да	
<b>4. Соблюдение требований к сбалансированному рациональному питанию обучающихся</b>			
14	Наличие на сайте ОУ циклического меню для всех возрастных групп обучающихся (с 7 до 11 лет, с 12 лет и старше)	да	
15	Ежедневное (фактическое) меню размещено для ознакомления родителей и детей в обеденном зале школьной столовой	да	
16	Факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным циклическим меню не выявлены	да	

17	В меню отсутствует запрещенные блюда и продукты	да	
18	Питание детей организовано с учетом особенностей здоровья	да	
19	Факты выдачи детям остывшей пищи отсутствуют	да	
<b>5. Культура обслуживания</b>			
20	Наличие специальной одежды (формы, колпаки) у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	да	
21	Состояние специальной одежды у сотрудников удовлетворительное	да	
22	На обеденных столах имеются салфетки	да	
23	Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит	да	
<b>6. Оценка готовых блюд</b>			
24	Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (отсутствуют посторонние привкусы, запахи, не подгорело, доварено, не пересолено)	да.	