

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

Акта № 1

посещения помещения для приема пищи (школьной столовой)

Общественный представитель(ФИО):

Молодцова Айна Сергеевна

Дата посещения: 15 сентября 2023 г.

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):

Молодцова Айна Сергеевна М.С. 15.09.2023
ФИО подпись дата

ФИО подпись дата

Ответственный за организацию питания:

Молодцова Екатерина Борисовна М.С. зам. дир. по ВР 15.09.2023
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, нос.Шин-Мер, ул.С.Кекеева,8

Дата и время заполнения: 15.09.2023 г., 11¹⁰ ч.

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

Монаева Айса Сержапиевна, 4 клас, тел. - 88275958899

| № п/п | Показатель качества/вопросы | ДА | НЕТ |
|---|--|----------------|-----|
| 1. Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены | | | |
| 1. | Имеется доступ: | га | |
| | к раковинам; | + | |
| | мылу; | + | |
| | средствам для сушки рук; | + | |
| | средствам дезинфекции | + | |
| 2 | Обучающиеся пользуются созданными условиями | + | |
| 2. Санитарно-техническое состояние обеденного зала | | | |
| 3 | Зал приема пищи чистый | га | |
| 4 | Обеденные столы чистые (протертые) | + | |
| 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 приема пищи | + | |
| 10 | Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой не обнаруживаются | не обследовано | |
| 3. Режим работы школьной столовой | | | |
| 11 | Имеется режим работы школьной столовой | га | |
| 12 | Имеется расписание приема пищи обучающимися | + | |
| 13 | Предоставление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком, утвержденным директором школы | + | |
| 4. Соблюдение требований к сбалансированному рациональному питанию обучающихся | | | |
| 14 | Наличие на сайте ОУ цикличного меню для всех возрастных групп обучающихся (с 7 до 11 лет, с 12 лет и старше) | га | |
| 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 утвержденным циклическим меню не выявлены | + | |

| | | | |
|---------------------------------|--|----|--|
| 17 | В меню отсутствует запрещенные блюда и продукты | ge | |
| 18 | Питание детей организовано с учетом особенностей здоровья | + | |
| 19 | Факты выдачи детям остывшей пищи отсутствуют | + | |
| 5. Культура обслуживания | | | |
| 20 | Наличие специальной одежды (формы, колпаки) у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд | ge | |
| 21 | Состояние специальной одежды у сотрудников удовлетворительное | + | |
| 22 | На обеденных столах имеются 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) | + | |