

Акт № 2

посещения помещений для приема пищи (школьной столовой)

Родитель (законный представитель) Самшнова С.А., Максимова Д.Н.,  
Патракова К.В.

Дата посещения 20.12.2024 года

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

Предложения скорректировать график питания по классам;

Замечания —

Родитель (законный представитель)

<u>Патракова К.В.</u>	<u>[подпись]</u>	<u>20.12.24 г.</u>
ФИО	подпись	дата
<u>Максимова Д.Н.</u>	<u>[подпись]</u>	<u>20.12.24</u>
ФИО	подпись	дата
<u>Самшнова</u>	<u>[подпись]</u>	<u>20.12.24 г.</u>
ФИО	подпись	дата
_____	_____	_____
ФИО	подпись	дата

Ответственный от образовательной организации

<u>Мамбеева Е.В.</u>	<u>[подпись]</u>	<u>20.12.2024</u>
ФИО, должность	подпись	дата

Уполномоченное лицо от организатора питания

<u>Мамбеева Е.В.</u>	<u>[подпись]</u>	<u>20.12.24.</u>
ФИО, должность	подпись	дата

**Чек-лист  
проверки качества организации питания**

Образовательная организация (кратко) МОУ "СОШ №100"  
 Адрес г. Саратов, ул. 1-й пр-д им. Танголова Ч.В. д.3  
 Дата и время заполнения 20.12.2024. 9.40 - 10.00  
 Родитель (законный представитель) участник мониторинга Паранова К.Я.

№ п/п	Показатель качества / вопросы	ДА	НЕТ
<b>1. Условия для соблюдения учащимися правил личной гигиены</b>			
1.	Имеется доступ: к раковинам к мылу средствам для сушки рук средствам дезинфекции	+	
2.	Учащиеся пользуются созданными условиями	+	
<b>2. Санитарно-техническое состояние обеденного зала</b>			
3.	Зал приема пищи чистый	+	
4.	Обеденные столы чистые (протерты)	+	
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, грузы или следы их жизнедеятельности в столовой не наблюдаются	+	
<b>3. режим работы школьной столовой</b>			
11.	Имеется режим работы школьной столовой	+	
12.	Имеется график приема пищи учащимися	+	
13.	Горячее питание предоставляется учащимся в соответствии с графиком, утвержденным директором школы	+	
<b>4. соблюдение требований к сбалансированному рациональному питанию учащихся</b>			
14.	Наличие на сайте школы цикличного меню для всех возрастных групп учащихся (с 7 до 11 лет, с 12 до 18 лет)	+	
15.	Ежедневное (фактическое) меню размещено для ознакомления родителей и учащихся 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 отсутствуют запрещенные блюда и продукты	+	
18.	Питание детей организовано с учетом особенностей здоровья	+	
19.	Факты выдачи детям остывших блюд отсутствуют	+	
<b>5. культура обслуживания</b>			

20.	Наличие специальной одежды (формы, колпаки) у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	+	
21.	Состояние специальной одежды у сотрудников удовлетворительное	+	
22.	На обеденных столах имеются салфетки	+	
23.	Внешний вид и подача горячих блюд эстетичны и вызывают аппетит	+	
<b>б. оценка готовых блюд</b>			
24.	Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (отсутствуют посторонние привкусы, запахи, не подгорело, не пересолено)	+	



**Чек-лист  
проверки качества организации питания**

Образовательная организация (кратко) МОУ "СОШ №100"  
 Адрес г. Саратов, ул. 1-й пр-д им. Тургенева №1, д. 3  
 Дата и время заполнения 20.12.2024 г., 9.40 - 10.00  
 Родитель (законный представитель) участник мониторинга Самшурова С.А.

№ п/п	Показатель качества / вопросы	ДА	НЕТ
<b>1. Условия для соблюдения учащимися правил личной гигиены</b>			
1.	Имеется доступ: к раковинам к мылу средствам для сушки рук средствам дезинфекции	✓	
2.	Учащиеся пользуются созданными условиями	✓	
<b>2. Санитарно-техническое состояние обеденного зала</b>			
3.	Зал приема пищи чистый	✓	
4.	Обеденные столы чистые (протерты)	✓	
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, грузы или следы их жизнедеятельности в столовой не наблюдаются	✓	
<b>3. режим работы школьной столовой</b>			
11.	Имеется режим работы школьной столовой	✓	
12.	Имеется график приема пищи учащимися	✓	
13.	Горячее питание предоставляется учащимся в соответствии с графиком, утвержденным директором школы	✓	
<b>4. соблюдение требований к сбалансированному рациональному питанию учащихся</b>			
14.	Наличие на сайте школы циклического меню для всех возрастных групп учащихся (с 7 до 11 лет, с 12 до 18 лет)	✓	
15.	Ежедневное (фактическое) меню размещено для ознакомления родителей и учащихся 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 отсутствуют запрещенные блюда и продукты	✓	
18.	Питание детей организовано с учетом особенностей здоровья	✓	
19.	Факты выдачи детям остывших блюд отсутствуют	✓	
<b>5. культура обслуживания</b>			

20.	Наличие специальной одежды (формы, колпаки) у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	✓	
21.	Состояние специальной одежды у сотрудников удовлетворительное	✓	
22.	На обеденных столах имеются салфетки	✓	
23.	Внешний вид и подача горячих блюд эстетичны и вызывают аппетит	✓	
<b>б. оценка готовых блюд</b>			
24.	Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (отсутствуют посторонние привкусы, запахи, не подгорело, не пересолено)	✓	



**Чек-лист  
проверки качества организации питания**

Образовательная организация (кратко) МБОУ СОШ №100  
 Адрес г. Саратов, ул. 1-й пр-д им. Пакилова Ш.Р., д. 3  
 Дата и время заполнения 20.12.2024, 9-40-1000  
 Родитель (законный представитель) участник мониторинга Мамеядо Д.Н.

№ п/п	Показатель качества / вопросы	ДА	НЕТ
<b>1. Условия для соблюдения учащимися правил личной гигиены</b>			
1.	Имеется доступ: к раковинам к мылу средствам для сушки рук средствам дезинфекции	+	
2.	Учащиеся пользуются созданными условиями	+	
<b>2. Санитарно-техническое состояние обеденного зала</b>			
3.	Зал приема пищи чистый	+	
4.	Обеденные столы чистые (протерты)	+	
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, грузы или следы их жизнедеятельности в столовой не наблюдаются	+	
<b>3. режим работы школьной столовой</b>			
11.	Имеется режим работы школьной столовой	+	
12.	Имеется график приема пищи учащимися	+	
13.	Горячее питание предоставляется учащимся в соответствии с графиком, утвержденным директором школы	+	
<b>4. соблюдение требований к сбалансированному рациональному питанию учащихся</b>			
14.	Наличие на сайте школы цикличного меню для всех возрастных групп учащихся (с 7 до 11 лет, с 12 до 18 лет)	+	
15.	Ежедневное (фактическое) меню размещено для ознакомления родителей и учащихся 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 отсутствуют запрещенные блюда и продукты	+	
18.	Питание детей организовано с учетом особенностей здоровья	+	
19.	Факты выдачи детям остывших блюд отсутствуют	+	
<b>5. культура обслуживания</b>			

20.	Наличие специальной одежды (формы, колпаки) у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	+	
21.	Состояние специальной одежды у сотрудников удовлетворительное	+	
22.	На обеденных столах имеются салфетки	+	
23.	Внешний вид и подача горячих блюд эстетичны и вызывают аппетит	+	
<b>б. оценка готовых блюд</b>			
24.	Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (отсутствуют посторонние привкусы, запахи, не подгорело, не пересолено)	+	"

24