

Форма акта № 1

посещения помещений для приема пищи (школьной столовой)

Родитель (законный представитель) Сергеев А.А., Волкова А.Ю., Мельникова А.М.

Дата посещения 06.11.24

Оценка существующей организации питания по шкале от 1 до 24, с указанием причин снижения оценки (в случае снижения) 23

Предложения вводить генеральную уборку при раздаче блюд.

Замечания неодинаковые порции

Родитель (законный представитель)

<u>Сергеев А.А.</u>	<u>Сергеев</u>	<u>06.11.24</u>
ФИО	подпись	дата
<u>Волкова А.Ю.</u>	<u>Волкова</u>	<u>06.11.24</u>
ФИО	подпись	дата
<u>Мельникова А.М.</u>	<u>Мельникова</u>	<u>06.11.24</u>
ФИО	подпись	дата

Ответственный от образовательной организации

<u>Матвеев Е.В.</u>	<u>Матвеев</u>	<u>06.11.2024</u>
ФИО, должность	подпись	дата

Уполномоченное лицо от организатора питания

<u>Минатеева Л.В. Визит</u>	<u>Минатеева</u>	<u>06.11.2024</u>
ФИО, должность	подпись	дата

**Форма Чек-листа  
проверки качества организации питания**

Образовательная организация (кратко) МБОУ «СОШ № 100»  
 Адрес г. Троицк Московской обл. З.  
 Дата и время заполнения 06.11.20  
 Родитель (законный представитель) участник мониторинга Колесова А.Ю.

№ 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	L	
2.	Учащиеся пользуются созданными условиями	L	
<b>2. Санитарно-техническое состояние обеденного зала</b>			
3.	Зал приема пищи чистый	L	
4.	Обеденные столы чистые (протертые)	L	
5.	Обеденные столы и стулья без видимых повреждений	L	
6.	На столовых приборах отсутствует влага	L	
7.	Столовые приборы без сколов и трещин	L	
8.	Инфраструктура обеденного зала обеспечивает условия для реализации буфетной продукции	L	
9.	Уборка обеденного зала производится после каждого приема пищи	L	
10.	Насекомые, грузы или следы их жизнедеятельности в столовой не наблюдаются		
<b>3. режим работы школьной столовой</b>			
11.	Имеется режим работы школьной столовой	L	
12.	Имеется график приема пищи учащимися	L	
13.	Горячее питание предоставляется учащимся в соответствии с графиком, утвержденным директором школы	L	
<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)	L	
15.	Ежедневное (фактическое) меню размещено для ознакомления родителей и учащихся в обеденном зале школьной столовой	L	
16.	Факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным циклическим меню не выявлены	L	
17.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	L	
18.	Питание детей организовано с учетом особенностей здоровья	L	
19.	Факты выдачи детям остывших блюд отсутствуют	L	
<b>5. культура обслуживания</b>			
20.	Наличие специальной одежды (формы, колпаки) у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	L	

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>6. оценка готовых блюд</b>		✓	
24.	Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (отсутствуют посторонние привкусы, запахи, не подгорело, не пересолено)		



## Форма Чек-листа проверки качества организации питания

Образовательная организация (кратко) Школа № 14, м.п. 0001, м.п.

Адрес Фабричная 1, дом 7

Дата и время заполнения 06.11.24.

Родитель (законный представитель) участник мониторинга Александр А.С.

№ 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 (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, 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>6. оценка готовых блюд</b>			
24.	Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (отсутствуют посторонние привкусы, запахи, не подгорело, не пересолено)	✓	



**Форма Чек-листа  
проверки качества организации питания**

Образовательная организация (кратко) МОУ "СОШ № 100"  
 Адрес 1<sup>й</sup> проезд Папирникова д 3  
 Дата и время заполнения сб 11.02.24 13:30  
 Родитель (законный представитель) участник мониторинга Жушма  
Анна Александровна

№ 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 (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, грузы или следы их жизнедеятельности в столовой <u>не</u> 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 <u>не</u> 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>6. оценка готовых блюд</b>			
24.	Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (отсутствуют посторонние привкусы, запахи, не подгорело, не пересолено)	✓	