

Акт № 4

посещения помещения для приема пищи (школьной столовой) КГБОУ  
Находкинская КШ

Общественный представитель (и) ФИО

Андреева Елена Станиславовна

Дата посещения 15.03.2023 г.

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

24 Все очень хорошо

Предложения: —

Замечания: —

общественный представитель (и)

Андреева Е.С. [подпись]  
ФИО подпись

15.03.23  
дата

\_\_\_\_\_  
ФИО подпись

\_\_\_\_\_  
дата

\_\_\_\_\_  
ФИО подпись

\_\_\_\_\_  
дата

Ответственный специалист образовательной организации

Горохова Е.В. спец. по катр. [подпись]  
ФИО, должность подпись

15.03.2023  
дата

Уполномоченное лицо представителя организатора питания

И.И. Чербакова Е.В. [подпись]  
ФИО, должность подпись

15.03.2023  
дата

Чек-лист  
проверки качества организации питания

Краткое наименование образовательной организации КГБОУ Находкинская КШ

Адрес организации: г.Находка ул.Сенявина д.15

Дата и время заполнения 15.03.23 09:00

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

Андреева Елена Станиславовна, 6 "Б"  
89025253292

| №<br>п/п  | Показатель качества/вопросы  | ДА | НЕТ |
|---|--|----|-----|
| <b>1. Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены</b>                   |  |    |     |
| 1.  | Имеется доступ:  |    |     |
|   | к раковинам;   | ✓  |     |
|   | мылу;  | ✓  |     |
|   | средства для сушки рук;  | ✓  |     |
|   | средствам дезинфекции  | ✓  |     |
| 1.1   | Обучающиеся пользуются созданными условиями  | ✓  |     |
| <b>2. Санитарно-техническое состояние обеденного зала</b>                             |  |    |     |
| 2.1   | зал приема пищи чистый   | ✓  |     |
| 2.2   | обеденные столы чистые (протерты)  | ✓  |     |
| 2.3   | обеденные столы и стулья без видимых повреждений   | ✓  |     |
| 2.4   | на столовых приборах отсутствует влага   | ✓  |     |
| 2.5   | столовые приборы без сколов и трещин   | ✓  |     |
| 2.6   | инфраструктура обеденного зала обеспечивает условия для реализации буфетной продукции  |    | ✓   |
| 2.7   | уборка обеденного зала производится после каждого приема пищи  | ✓  |     |
| 2.8   | насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой не обнаруживаются   | ✓  |     |
| <b>3. Режим работы школьной столовой</b>  |  |    |     |
| 3.1   | имеется режим работы школьной столовой   | ✓  |     |
| 3.2   | имеется расписание приема пищи обучающимися  | ✓  |     |
| 3.3   | предоставление горячего питания обучающимися в соответствии с графиком, утвержденным директором школы                                | ✓  |     |
| <b>4. Соблюдение требований к сбалансированному рациональному питанию обучающихся</b> |  |    |     |
| 4.1   | наличие на сайте ОУ циклического меню для всех возрастных групп обучающихся (с 7 до 11 лет, с 12 лет и старше)                       | ✓  |     |
| 4.2   | ежедневное (фактическое) меню размещено для ознакомления родителей и детей в обеденном зале школьной столовой                        | ✓  |     |
| 4.3   | факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным циклическим меню не выявлены               | ✓  |     |
| 4.4   | в меню отсутствует запрещенные блюда и продукты  | ✓  |     |
| 4.5   | питание детей организовано с учетом особенностей здоровья  | ✓  |     |
| 4.6   | факты выдачи детям остывшей пищи отсутствуют   | ✓  |     |
| <b>5. Культура обслуживания</b>   |  |    |     |
| 5.1   | наличие специальной одежды (форма, колпаки) у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд                                       | ✓  |     |
| 5.2   | состояние специальной одежды у сотрудников   | ✓  |     |
| 5.3   | на столах имеются салфетки   | ✓  |     |
| 5.4   | внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит  | ✓  |     |
| 5.5   | готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (отсутствуют посторонние привкусы, запахи, не подгорело, доварено, не пересолено) | ✓  |     |