

Акт № 8
посещения столовой МАОУ школы-интерната № 1

Общественный представитель(и) (ФИО):

Гербачева Анна Сергеевна

Дата посещения:

17.11.2022

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

23

Предложения:

нет

Замечания:

нет

Общественный представитель(и)

Гербачева Аю Аютов

ФИО

подпись

«17» 11 2022

дата

« »

ФИО

подпись

дата

« »

ФИО

подпись

дата

Ответственный специалист МАОУ школы-интерната № 1

Сажинко О.В.

ФИО, должность

[подпись]

подпись

«17» 11.2022

дата

ЧЕК-ЛИСТ

проверки качества организации питания

Наименование муниципальной общеобразовательной организации (кратко):

МАОУ школа-интернат №4

Адрес организации: ул. Каземеровская, 25

Дата и время заполнения: 17 мая 2012 г. 13:00

Участник проведения мониторинга (ФИО родителей, контактный телефон, класс, в котором обучаются дети): Торбачев Иван Александрович, 19

№ п/п	Показатель качества/вопросы	ДА	НЕТ
1. Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены			
1.	Имеется доступ:	<input checked="" type="checkbox"/>	
	к раковинам;	<input checked="" type="checkbox"/>	
	мылу;	<input checked="" type="checkbox"/>	
	средствам для сушки рук;	<input checked="" type="checkbox"/>	
	средствам дезинфекции	<input checked="" type="checkbox"/>	
2	Обучающиеся пользуются созданными условиями	<input checked="" type="checkbox"/>	
2. Санитарно-техническое состояние обеденного зала			
3	Зал приема пищи чистый	<input checked="" type="checkbox"/>	
4	Обеденные столы чистые (протертые)	<input checked="" type="checkbox"/>	
5	Обеденные столы и стулья без видимых повреждений	<input checked="" type="checkbox"/>	
6	На столовых приборах отсутствует влага	<input checked="" type="checkbox"/>	
7	Столовые приборы без сколов и трещин	<input checked="" type="checkbox"/>	
8	Инфраструктура обеденного зала обеспечивает условия для реализации буфетной продукции	<input checked="" type="checkbox"/>	
9	Уборка обеденного зала производится после каждого приема пищи	<input checked="" type="checkbox"/>	
10	Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой не обнаруживаются	<input checked="" type="checkbox"/>	
3. Режим работы школьной столовой			
11	Имеется режим работы столовой	<input checked="" type="checkbox"/>	
12	Имеется расписание приема пищи обучающимися	<input checked="" type="checkbox"/>	
13	Предоставление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком, утвержденным директором школы	<input checked="" type="checkbox"/>	
4. Соблюдение требований к сбалансированному рациональному питанию обучающихся			
14	Наличие на сайте ОО циклического меню для всех возрастных групп обучающихся (с 7 до 11 лет, с 12 лет и старше)	<input checked="" type="checkbox"/>	
15	Ежедневное (фактическое) меню размещено для ознакомления родителей и детей в обеденном зале столовой	<input checked="" type="checkbox"/>	
16	Факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным циклическим меню не выявлены	<input checked="" type="checkbox"/>	
17	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	<input checked="" type="checkbox"/>	
18	Питание детей организовано с учетом особенностей здоровья	<input checked="" type="checkbox"/>	
19	Факты выдачи детям остывшей пищи отсутствуют	<input checked="" type="checkbox"/>	
5. Культура обслуживания			
20	Наличие специальной одежды (формы, колпаки) у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	<input checked="" type="checkbox"/>	
21	Состояние специальной одежды у сотрудников удовлетворительное	<input checked="" type="checkbox"/>	
22	На обеденных столах имеются салфетки		<input checked="" type="checkbox"/>
23	Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит	<input checked="" type="checkbox"/>	
6. Оценка готовых блюд			
24	Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (отсутствуют посторонние привкусы, запахи, не подгорело, доварено, не пересолено)	<input checked="" type="checkbox"/>	