

Акт № 9  
посещения столовой МАОУ школы-интерната № 1

Общественный представитель(и) (ФИО):

1. Суродетов Александр Владимирович
2. Курбенико Татьяна Валерьевна
3. Васильев Илья Александрович

Дата посещения: 30.11.2022г.

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

- 21 балл
- 1) Крошки на столе, стульях, на полу.
  - 2) Не все сотрудники придерживаются чистоты столов в перчатках и маске.

Предложения:

- 1) Застывшую вермишель готовить без уксуса.

Замечания:

Педагогам, взаимодействуя с детьми в столовую показывать пример (осужденного имени ругать как детей, так и учителей).

Общественный представитель(и)

<u>Васильев И.И.</u>		<u>[Подпись]</u>	<u>«30» 11. 2022</u>
ФИО		подпись	дата
<u>Суродетов А.В.</u>		<u>[Подпись]</u>	<u>«30» 11. 2022</u>
ФИО		подпись	дата
<u>Курбенико Т.Т.</u>		<u>[Подпись]</u>	<u>«30» 11. 2022</u>
ФИО		подпись	дата

Ответственный специалист МАОУ школы-интерната № 1

<u>РСТ столовая</u>	<u>[Подпись]</u>	<u>«30» 11. 2022г.</u>
ФИО, должность	подпись	дата
<u>Саченко О.В.</u>		

## ЧЕК-ЛИСТ

### проверки качества организации питания

Наименование муниципальной общеобразовательной организации (кратко):

МБОУ школа - интернат № 1 г. Крапивинск

Адрес организации: г. Крапивинск Кабановская 25

Дата и время заполнения: 30.11.2022

Участник проведения мониторинга (ФИО родителей, контактный телефон, класс, в котором обучаются дети): Суродеева М.В., Курочкина Т.В. Ващенко И.А. 10А и 10Б классы

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

*Все сотрудники столовой производят мытье посуды и перчаток*