

Акт №
посещения помещения для приема пищи (школьной столовой)
МБОУ «Самусьский лицей»

Общественный представитель(и) (ФИО):

Резцова Оксана ИвановнаДата посещения: 27.12.2023.

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

23

Предложения:

Замечание:

Замечаний нет

Общественный представитель(и)

Резцова ОИ ОИ Рез. « 27 » 12 2023.
ФИО подпись дата« »
ФИО подпись дата« »
ФИО подпись дата

Ответственный за организацию питания

Романова С.Р. СР « 27 » 12. 2023
ФИО подпись дата

Уполномоченное лицо представителя организатора питания

Андреева А.А. Андреев « 27 » 12. 2023

Заявка-соглашения на посещение помещения для приема пищи
школьной столовой МБОУ «Самуський лицей»

1. ФИО законного представителя, обучающегося

Резцова Оксана Ивановна

2. Класс обучающегося, чьи интересы представлены 5, 5^а

3. Предмет (причина) посещения) родит. контроль

4. Дата и время посещения 27.12.2023 8-30

5. Контактный номер телефона 823-402-0587

«27» 12 2023г

Резцова ОИ

(расшифровка подписи)

ОИ Резцова

Я, Резцова О.И., обязуюсь соблюдать Порядок доступа законных представителей, обучающихся в помещение приема пищи школьной столовой МБОУ «Самуський лицей».

ЧЕК-ЛИСТ

проверки качества организации питания

Наименование: Муниципальное бюджетное общеобразовательная учреждение «Самусьский лицей имени академика В.В. Пекарского»

Адрес организации: Томская область, ЗАТО Северск, п. Самусь, ул. Пекарского, 30

Дата и время заполнения: 27.12.2023 8-30

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

Резникова Оксана Ивановна

№ п/п	Показатель качества/вопросы.	ДА	НЕТ
1. Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены			
1.	Имеется доступ:		
	к раковинам;	✓	
	мылу;	✓	
	средствам для сушки рук;	✓	
	средствам дезинфекции	✓	
2.	Обучающиеся пользуются созданными условиями	✓	
2. Санитарно-техническое состояние обеденного зала			
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, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой не обнаруживаются	✓	
3. Режим работы школьной столовой			
11.	Имеется режим работы школьной столовой	✓	
12.	Имеется расписание приема пищи обучающимися	✓	
13.	Предоставление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком, утвержденным директором школы	✓	
4. Соблюдение требований к сбалансированному рациональному питанию обучающихся			
14.	Наличие на сайте ОУ цикличного меню для всех возрастных групп обучающихся (с 7 до 11 лет, с 12 лет и старше)	✓	
15.	Ежедневное (фактическое) меню размещено для ознакомления родителей и детей 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 остывшей пищи отсутствуют	✓	
5. Культура обслуживания			
20.	Наличие специальной одежды (формы, колпаки) у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	✓	
21.	Состояние специальной одежды у сотрудников удовлетворительное	✓	
22.	Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит	✓	
6. Оценка готовых блюд			
23.	Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (отсутствуют посторонние привкусы, запахи, не подгорело, доварено, не пересолено)	✓	