

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

Общественный представитель(и) (ФИО):

Сейтова Оксана Икановна

Дата посещения: 04.10.2023

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

23

Предложения:

Все вкусное, привлекательное, аппетитное.
Выражаю огромную благодарность коллективу
столовой за ваш труд. Будем сотрудничать и
далее

Замечание:

Общественный представитель(и)

<u>Сейтова ОИ</u>	<u>Оксана</u>	<u>04</u>	« <u>10</u> »	<u>2023.</u>
ФИО	подпись	дата	« »	
ФИО	подпись	дата	« »	
ФИО	подпись	дата	« »	

Ответственный за организацию питания

<u>Романова Е.В.</u>	<u>Е.В.</u>	<u>04</u>	« <u>10</u> »	<u>2023</u>
ФИО	подпись	дата		

Уполномоченное лицо представителя организатора питания

<u>Ахмедова МН</u>	<u>МН</u>	<u>04</u>	« <u>10</u> »	<u>2023</u>

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

1. ФИО законного представителя, обучающегося
Рутова Оссаия Ивановича
2. Класс обучающегося, чьи интересы представлены 5Б
3. Предмет (причина) посещения) родит. контроль
4. Дата и время посещения 04.10.2023. 9-30
5. Контактный номер телефона 923-402-0587

«04» 10 2023г

Рутова ос
(расшифровка подписи)

Освезд

Я, Рутова ос, 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: 04.10.2023 9-30, 56'

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

Рятова 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 (протерты)	✓	
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)	✓	