**Акт № ____**
**посещения помещения для приема пищи (школьной столовой)**

Общественный представитель(и) (ФИО):
Троицкая Екатерина Александровна

Дата посещения: 1.03.2023г.

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

Предложения:

Замечания:

Общественный представитель(и)

Троицкая Е.А. _____ «1» 03.2023г.
ФИО подпись дата

_____ «___»_____
ФИО подпись дата

_____ «___»_____
ФИО подпись дата

Ответственный специалист муниципальной общеобразовательной организации

Сметанова И _____ «1» 03 2023
ФИО, должность подпись дата

Уполномоченное лицо представителя организатора питания

Степанченко И.В _____ «1» 03.23.
ФИО, должность подпись дата

**ФОРМА ЧЕК-ЛИСТА**
**проверки качества организации питания**

Наименование муниципальной общеобразовательной организации (кратко): МАОУ СШ № 23
Адрес организации: г. Красноярск, ул. Парашютная, 8
Дата и время заполнения: 1.03.2023г. 14$^{00}$
Участник проведения мониторинга (ФИО родителей, контактный телефон, класс, в котором обучаются дети): Трапезная Е.А. 89029282814 4"б"

| № 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 цикличным меню не выявлены | ✓ | |
| 17 | В меню отсутствует 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 | На обеденных столах имеются салфетки | ✓ | |
| 23 | Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит | ✓ | |
| | ***6. Оценка готовых блюд*** | | |
| 24 | Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (отсутствуют посторонние привкусы, запахи, не подгорело, доварено, не пересолено) | ✓ | |