

ЧЕК-ЛИСТ

проверки качества организации питания

Наименование муниципальной общеобразовательной организации (кратко): МАОУ СШ № 69

Адрес организации: гор. Красноярск, ул. Шумяцкого, д. 3

Дата и время заполнения: « 7 » 09 2023 год

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

Томаско Т.А.

№ 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.	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)	✓	

Акт № 1
посещения помещения для приема пищи (школьной столовой)

Общественный представитель(и) (ФИО):

Толмачева Татьяна Александровна

Дата посещения: « 7 » 09 2023 год

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

Состояние хорошее, еда вкусная

Предложения:

Замечания:

Общественный представитель(и)

Толмачева Т.А.

ФИО

[Подпись]

подпись

« 7 » 09 2023 г.

« » 2023 г.

ФИО

подпись

« » 2023 г.

ФИО

подпись

Ответственный специалист муниципальной общеобразовательной организации

Миргородская Ю.В. учитель

ФИО, должность

[Подпись]

подпись

« 7 » 09 2023 г.

Уполномоченное лицо представителя организатора питания

Новикова Т. Н. заведующая производством

ФИО, должность

[Подпись]

подпись

« 7 » 09 2023 г.

ЧЕК-ЛИСТ

проверки качества организации питания

Наименование муниципальной общеобразовательной организации (кратко): МАОУ СШ № 69

Адрес организации: гор. Красноярск, ул. Шумяцкого, д. 3

Дата и время заполнения: « 14 » 09 2023 год

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

Бурмакова Екатерина Евгеньевна

№ 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 циклического 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.	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)	✓	

Акт № 2
посещения помещения для приема пищи (школьной столовой)

Общественный представитель(и) (ФИО):

Бурмакова Екатерина Евгеньевна

Дата посещения: « 14 » 09 2023 год

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

Всё прекрасно! еда вкусная!
Мне очень понравилось

Предложения:

Замечания:

Общественный представитель(и)

Бурмакова Е. Е.

ФИО

Бур

подпись

« 14 » 09 2023 г.

« » 2023 г.

ФИО

подпись

« » 2023 г.

ФИО

подпись

Ответственный специалист муниципальной общеобразовательной организации

Мирошорская Ю. В. учитель

ФИО, должность

Ю. В.

подпись

« 14 » 09 2023 г.

Уполномоченное лицо представителя организатора питания

Новикова Т. Н. заведующая производством

ФИО, должность

Т. Н.

подпись

« 14 » 09 2023 г.

вне графика

ЧЕК-ЛИСТ

проверки качества организации питания

Наименование муниципальной общеобразовательной организации (кратко): МАОУ СШ № 69
 Адрес организации: гор. Красноярск, ул. Шумяцкого, д. 3

Дата и время заполнения: « 15 » 09 2023 год

Участник проведения мониторинга (ФИО родителей, класс, в котором обучаются дети):
Белошорова Екатерина Игоревна 9

№ 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 циклического 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	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)		✓

Акт № 3

посещения помещения для приема пищи (школьной столовой)

Общественный представитель(и) (ФИО):

Белоголова Екатерина Моревна

Дата посещения: «15» 09 2023 год

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

12 - короткое меню переоплачено
суп с маленьким жареным обочем (жареное)
отсутствует термостат безналивной плиты

Предложения:

Замечания:

Общественный представитель(и)

Белоголова Е.М.

ФИО



подпись

«15» 09 2023 г.

ФИО

подпись

« » 2023 г.

ФИО

подпись

« » 2023 г.

Ответственный специалист муниципальной общеобразовательной организации

Муромовская Ю.В. учитель

ФИО, должность



подпись

«15» 09 2023 г.

Уполномоченное лицо представителя организатора питания

Новикова Т. Н. заведующая производством

ФИО, должность



подпись

«15» 09 2023 г.

ЧЕК-ЛИСТ

проверки качества организации питания

Наименование муниципальной общеобразовательной организации (кратко): МАОУ СШ № 69

Адрес организации: гор. Красноярск, ул. Шумяцкого, д. 3

Дата и время заполнения: « 21 » 09 2023 год

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

Евменко Ирина Анатольевна

№ 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 циклического 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 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)	✓	

Акт № 4

посещения помещения для приема пищи (школьной столовой)

Общественный представитель(и) (ФИО):

Есменко Ч. А.

Дата посещения: «21» 09 2023 год

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

Мой ребенок доволен, любил фрукты, которая доброе-дательное

Предложения:

Продолжайте в том же духе

Замечания:

Общественный представитель(и)

Есменко Ч. А.

ФИО

[Подпись]

подпись

«21» 09 2023 г.

ФИО

подпись

« » 2023 г.

ФИО

подпись

« » 2023 г.

Ответственный специалист муниципальной общеобразовательной организации

Мироносицкая, учитель
ФИО, должность

[Подпись]
подпись

«21» 09 2023 г.

Уполномоченное лицо представителя организатора питания

Новикова Т. Н. заведующая производством

ФИО, должность

[Подпись]
подпись

«21» 09 2023 г.

ЧЕК-ЛИСТ

проверки качества организации питания

Наименование муниципальной общеобразовательной организации (кратко): МАОУ СШ № 69

Адрес организации: гор. Красноярск, ул. Шумяцкого, д. 3

Дата и время заполнения: « 28 » 09 2023 год

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

Красенинникова Екатерина Анатольевна

№ 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 циклического 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.	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)	✓	

Акт № 5

посещения помещения для приема пищи (школьной столовой)

Общественный представитель(и) (ФИО):

Красненишова Екатерина Викторовна

Дата посещения: «28» 09 2023 год

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

Еда вкусная, персонал вежливый.

Предложения:

Замечания:

Общественный представитель(и)

Красненишова Е. В.

ФИО

подпись

«28» 09 2023 г.

« » 2023 г.

ФИО

подпись

« » 2023 г.

ФИО

подпись

Ответственный специалист муниципальной общеобразовательной организации

Мирошечкина Ю. В. учитель

ФИО, должность

[Подпись]

подпись

«28» 09 2023 г.

Уполномоченное лицо представителя организатора питания

Новикова Т. Н. заведующая производством

ФИО, должность

[Подпись]

подпись

«28» 09 2023 г.

ЧЕК-ЛИСТ

проверки качества организации питания

Наименование муниципальной общеобразовательной организации (кратко): МАОУ СШ № 69

Адрес организации: гор. Красноярск, ул. Шумяцкого, д. 3

Дата и время заполнения: « 5 » 10 2023 год

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

Шипуля Оксана Александровна

№ 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	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)	✓	

Акт № 6
посещения помещения для приема пищи (школьной столовой)

Общественный представитель(и) (ФИО):

Минина Ольга Александровна

Дата посещения: « 5 » 10 2023 год

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

все вкусно, детям нравится

Предложения:

Замечания:

Общественный представитель(и)

Минина О. А

ФИО

подпись

« 5 » 10 2023 г.

ФИО

подпись

« » 2023 г.

ФИО

подпись

« » 2023 г.

Ответственный специалист муниципальной общеобразовательной организации

Миргородская Ю.В.

ФИО, должность

подпись

« 5 » 10 2023 г.

Уполномоченное лицо представителя организатора питания

Новикова Т. Н. заведующая производством

ФИО, должность

подпись

« 5 » 10 2023 г.

ЧЕК-ЛИСТ

проверки качества организации питания

Наименование муниципальной общеобразовательной организации (кратко): МАОУ СШ № 69

Адрес организации: гор. Красноярск, ул. Шумяцкого, д. 3

Дата и время заполнения: « 12 » 10 2023 год

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

Буркина А.А.

№ 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)	✓	

Акт № 7

посещения помещения для приема пищи (школьной столовой)

Общественный представитель(и) (ФИО):

Буркина А.Ф.

Дата посещения: « 12 » 10 2023 год

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

Залогичный нет, дети довольны.

Предложения:

Замечания:

Общественный представитель(и)

Буркина А.Ф.

ФИО

Буркина

подпись

« 12 » 10 2023 г.

ФИО

подпись

« » 2023 г.

ФИО

подпись

« » 2023 г.

Ответственный специалист муниципальной общеобразовательной организации

Миргородская Ю.В.

ФИО, должность

Миргородская

подпись

« 12 » 10 2023 г.

Уполномоченное лицо представителя организатора питания

Новикова Т. Н. заведующая производством

ФИО, должность

Новикова

подпись

« 12 » 10 2023 г.

ЧЕК-ЛИСТ

проверки качества организации питания

Наименование муниципальной общеобразовательной организации (кратко): МАОУ СШ № 69

Адрес организации: гор. Красноярск, ул. Шумяцкого, д. 3

Дата и время заполнения: « 19 » 10 2023 год

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

Трачева А.С.

№ 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.	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)	+	

Акт № 8
посещения помещения для приема пищи (школьной столовой)

Общественный представитель(и) (ФИО):

Грачева А.С.

Дата посещения: «19» 10 2023 год

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

Замечаний нет, много вкуснее,
персонал вежливый.

Предложения:

Замечания:

Общественный представитель(и)

Грачева А.С.

ФИО

подпись

«19» 10 2023 г.

ФИО

подпись

« » 2023 г.

ФИО

подпись

« » 2023 г.

Ответственный специалист муниципальной общеобразовательной организации

Миргородская Ю.В.

ФИО, должность

подпись

«19» 10 2023 г.

Уполномоченное лицо представителя организатора питания

Новикова Т. Н. заведующая производством

ФИО, должность

подпись

«19» 10 2023 г.

ЧЕК-ЛИСТ

проверки качества организации питания

Наименование муниципальной общеобразовательной организации (кратко): МАОУ СШ № 69

Адрес организации: гор. Красноярск, ул. Шумяцкого, д. 3

Дата и время заполнения: «26» 10 2023 год

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

Журевская С.В.

№ 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 циклического 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	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)	+	

Акт № 9

посещения помещения для приема пищи (школьной столовой)

Общественный представитель(и) (ФИО):

Куровская Е.В.

Дата посещения: «26» 10 2023 год

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

Замечаний нет

Предложения:

Замечания:

Общественный представитель(и)

Куровская Е.В.

ФИО

[Подпись]

подпись

«26» 10 2023 г.

« » 2023 г.

ФИО

подпись

« » 2023 г.

ФИО

подпись

Ответственный специалист муниципальной общеобразовательной организации

Миргородская Ю.В.

ФИО, должность

[Подпись]

подпись

«26» 10 2023 г.

Уполномоченное лицо представителя организатора питания

Новикова Т. Н. заведующая производством

ФИО, должность

[Подпись]

подпись

«26» 10 2023 г.

ЧЕК-ЛИСТ

проверки качества организации питания

Наименование муниципальной общеобразовательной организации (кратко): МАОУ СШ № 69

Адрес организации: гор. Красноярск, ул. Шумяцкого, д. 3

Дата и время заполнения: « 9 » 11 2023 год

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

Мамкина Е.В.

№ 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 циклического 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.	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)	✓	

Акт № 10

посещения помещения для приема пищи (школьной столовой)

Общественный представитель(и) (ФИО):

Мамкина Екатерина
Владимировна

Дата посещения: « 9 » 11 2023 год

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

Все хорошо, еда вкусная

Предложения:

Замечания:

Общественный представитель(и)

Мамкина Е.В. « 9 » 11 2023 г.
ФИО подпись
« » 2023 г.
ФИО подпись
« » 2023 г.
ФИО подпись

Ответственный специалист муниципальной общеобразовательной организации

Миргородская Ю.В. « 9 » 11 2023 г.
ФИО, должность подпись

Уполномоченное лицо представителя организатора питания

Новикова Т. Н. заведующая производством « 9 » 11 2023 г.
ФИО, должность подпись

ЧЕК-ЛИСТ

проверки качества организации питания

Наименование муниципальной общеобразовательной организации (кратко): МАОУ СШ № 69

Адрес организации: гор. Красноярск, ул. Шумяцкого, д. 3

Дата и время заполнения: « 16 » 11 2023 год

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

Аннинско Анна Николаевна, 12

№ 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 циклического 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	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)	✓	

Акт № 11
посещения помещения для приема пищи (школьной столовой)

Общественный представитель(и) (ФИО):

Лизиненко А.И.

Дата посещения: «16» 11 2023 год

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

все хорошо

Предложения:

Замечания:

Общественный представитель(и)

Лизиненко А.И.

ФИО

[Подпись]

подпись

«16» 11 2023 г.

« » 2023 г.

ФИО

подпись

« » 2023 г.

ФИО

подпись

Ответственный специалист муниципальной общеобразовательной организации

Миргородская Ю.В.

ФИО, должность

[Подпись]

подпись

«16» 11 2023 г.

Уполномоченное лицо представителя организатора питания

Новикова Т.Н. заведующая производством

ФИО, должность

[Подпись]

подпись

«16» 11 2023 г.

ЧЕК-ЛИСТ

проверки качества организации питания

Наименование муниципальной общеобразовательной организации (кратко): МАОУ СШ № 69

Адрес организации: гор. Красноярск, ул. Шумяцкого, д. 3

Дата и время заполнения: «23» 11 2023 год

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

Косова Ирина Борисовна

№ 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 циклического 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.	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)	+	

Акт № 12
посещения помещения для приема пищи (школьной столовой)

Общественный представитель(и) (ФИО):

Косова Ирина Борисовна

Дата посещения: « 23 » 11 2023 год

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

Ребенку все нравится, очень нравится котлеток!

Предложения:

Замечания:

Общественный представитель(и)

Косова И.Б.

ФИО

Кос

подпись

« 23 » 11 2023 г.

« _ » 2023 г.

ФИО

подпись

« _ » 2023 г.

ФИО

подпись

Ответственный специалист муниципальной общеобразовательной организации

Миргородская Ю.В.

ФИО, должность

Мир

подпись

« 23 » 11 2023 г.

Уполномоченное лицо представителя организатора питания

Новикова Т. Н. заведующая производством

ФИО, должность

Нов

подпись

« 23 » 11 2023 г.

ЧЕК-ЛИСТ

проверки качества организации питания

Наименование муниципальной общеобразовательной организации (кратко): МАОУ СШ № 69

Адрес организации: гор. Красноярск, ул. Шумяцкого, д. 3

Дата и время заполнения: «20» 11 2023 год

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

Келдибекова Елена Айтсауровна

№ 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 циклического 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 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)	✓	

Акт № 13
посещения помещения для приема пищи (школьной столовой)

Общественный представитель(и) (ФИО):

Калдыбашева Елена Александровна

Дата посещения: « 30 » 11 2023 год

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

Все хорошо, все есть с удовольствием

Предложения:

Замечания:

Общественный представитель(и)

Калдыбашева Е.А.

ФИО

[подпись]

подпись

« 30 » 11 2023 г.

« » 2023 г.

ФИО

подпись

« » 2023 г.

ФИО

подпись

Ответственный специалист муниципальной общеобразовательной организации

Миргородская Ю.В.

ФИО, должность

[подпись]

подпись

« 30 » 11 2023 г.

Уполномоченное лицо представителя организатора питания

Новикова Т. Н. заведующая производством

ФИО, должность

[подпись]

подпись

« 30 » 11 2023 г.

ЧЕК-ЛИСТ

проверки качества организации питания

Наименование муниципальной общеобразовательной организации (кратко): МАОУ СШ № 69
 Адрес организации: гор. Красноярск, ул. Шумяцкого, д. 3

Дата и время заполнения: « 14 » 12 2023 год

Участник проведения мониторинга (ФИО родителей, класс, в котором обучаются дети):
Архипцева Наталья Владимировна

№ 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 циклического 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	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)	+	

Акт № 14
посещения помещения для приема пищи (школьной столовой)

Общественный представитель(и) (ФИО):

Архипцева Н.В.

Дата посещения: « 14 » 12 2023 год

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

Все хорошо

Предложения:

Замечания:

Общественный представитель(и)

Архипцева Н.В.

ФИО



подпись

« 14 » 12 2023 г.

ФИО

подпись

« » 2023 г.

ФИО

подпись

« » 2023 г.

Ответственный специалист муниципальной общеобразовательной организации

Миргородская Ю.В.

ФИО, должность



подпись

« 14 » 12 2023 г.

Уполномоченное лицо представителя организатора питания

Новикова Т.Н. заведующая производством

ФИО, должность



подпись

« 14 » 12 2023 г.

ЧЕК-ЛИСТ

проверки качества организации питания

Наименование муниципальной общеобразовательной организации (кратко): МАОУ СШ № 69

Адрес организации: гор. Красноярск, ул. Шумяцкого, д. 3

Дата и время заполнения: « 21 » 12 2023 год

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

Тайдурико Кристина Вячеславовна

№ 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		не все
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 циклического 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 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 при отовлении (отсутствуют посторонние привкусы, запахи, не подгорело, доварено, не пересолено)	✓	

Акт № 15

посещения помещения для приема пищи (школьной столовой)

Общественный представитель(и) (ФИО):

Тайдученко К.В.

Дата посещения: «21» 12 2023 год

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

Очень высокие бюлжени! Ребенок ест еду с удовольствием.

Предложения:

Замечания:

Общественный представитель(и)

Тайдученко К.В.

ФИО

[Подпись]

подпись

«21» 12 2023 г.

ФИО

подпись

« » 2023 г.

ФИО

подпись

« » 2023 г.

Ответственный специалист муниципальной общеобразовательной организации

Миргородская Ю.В.

ФИО, должность

[Подпись]

подпись

«21» 12 2023 г.

Уполномоченное лицо представителя организатора питания

Новикова Т. Н. заведующая производством

ФИО, должность

[Подпись]

подпись

«21» 12 2023 г.