

Акт № 4
посещения школьной столовой

Общественный представитель(и)

(ФИО): Васильева Мария Александровна

Дата посещения: 24.12.2024 в 9⁰⁰

Предложе-

ния: Разнообразить меню и бюджетную продукцию.

Замечания:

нет

Общественный представи-
тель (и)

Васильева М. А.
ФИО

[Подпись]
подпись

24.12.2024
дата

Кармацкова М. А.
ФИО

[Подпись]
подпись

24.12.2024
дата

Кондратьева Е. В.
ФИО

[Подпись]
подпись

24.12.2024
дата

Ответственный специалист
общеобразовательной орга-
низации

Лебедева Е. В.
ФИО

Леб.-
подпись

24.12.2024
дата

Приложение 3

к Порядку проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией горячего питания обучающихся в МОУ Гимназия г.Краснослободска, а также доступа родителей (законных представителей) обучающихся в помещение для приема пищи (школьную столовую)

ЧЕК - ЛИСТ

Наименование муниципальной общеобразовательной организации (кратко):

МОУ Гимназия г. Краснослободск

Адрес организации:

г. Краснослободск, ул. Ленина, 1

Дата и время заполнения:

24.12.2024 в 9 30

Участник проведения мониторинга (ФИО родителей, контактный телефон, класс, в котором обучаются дети): Васильева Мария Николаевна 8-904-404-44-27
Карпачева Мария Николаевна 8-905-398-86-62
Кондратьева Екатерина Владимировна 8-919-988-30-90

№ п/п	Показатель качества/вопросы	ДА	НЕТ
1. Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены			
1	Имеется доступ:		
	к раковинам;	Да	
	мылу;	Да	
	средствам для сушки рук;	Да	
2	Обучающиеся пользуются созданными условиями	Да	
2. Санитарно-техническое состояние обеденного зала			
1	Зал приема пищи чистый	Да	
2	Обеденные столы чистые (протерты)	Да	
3	Обеденные столы и стулья без видимых повреждений	Да	
4	Столовые приборы без сколов и трещин	Да	
5	Инфраструктура обеденного зала обеспечивает условия для реализации буфетной продукции	Да	
6	Уборка обеденного зала производится после каждого приема пищи	Да	
7	Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой не обнаруживаются		нет
3. Режим работы школьной столовой			

1	Имеется режим работы столовой	Да	
2	Имеется расписание приема пищи обучающимися	Да	
3	Предоставление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком, утвержденным директором школы	Да	
4. Соблюдение требований к сбалансированному рациональному питанию обучающихся			
1	Наличие на сайте ОО циклического меню для всех возрастных групп обучающихся (с 7 до 11 лет, с 12 лет и старше)	Да	
2	Ежедневное (фактическое) меню размещено для ознакомления родителей и детей в обеденном зале столовой	Да	
3	Факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным циклическим меню не выявлены		нет
4	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	Да	
5	Факты выдачи детям остывшей пищи отсутствуют	Да	
6	Наличие на сайте ОО циклического меню для всех возрастных групп	Да	
5. Культура обслуживания			
1	Наличие специальной одежды (формы, колпаки) у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	Да	
2	Состояние специальной одежды у сотрудников удовлетворительное	Да	
3	На обеденных столах имеются салфетки		нет
4	Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит	Да	
5	Наличие специальной одежды (формы, колпаки) у сотрудников,	Да	
6. Оценка готовых блюд			
1	Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (отсутствуют посторонние привкусы, запахи, не подгорело, доварено, не пересолено)	Да	

15. ВАШИ ПРЕДЛОЖЕНИЯ ПО УЛУЧШЕНИЮ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ:

Увеличить посадочные места, разнообразить
буфетную продукцию.