

Акт № 1
посещения школьной столовой

Общественный представитель(и)

(ФИО): Рубанов И.И. Андринова Е.Р. Курендацкая Е.П.

Дата посещения: 27.09.2023

Предложе-

ния: При посещении образовательной организации все необходимое. Нормы и правила согласно СанПиНу соблюдены. Блюда подаются в тарелках. Посуда чистая без сколов.

Претензий нет

Замечания:

нет

Общественный представи-
тель (и)

Рубанов И.И.

ФИО


подпись

27.09.2023

дата

Андринова Е.Р.

ФИО


подпись

27.09.2023

дата

Курендацкая Е.П.

ФИО


подпись

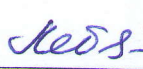
27.09.2023

дата

Ответственный специалист
общеобразовательной орга-
низации

Медведева Е.В.

ФИО


подпись

27.09.2023,

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 Краснослободска
г.Краснослободск ул. Ленина 1

Адрес организации:

Дата и время заполнения:

27.09.2013 г. 08:30

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

Андропова Елена Рамировна 89275061014
Губанов Игорь Николаевич 89177279804 Кулибакина Елена Петровна 9856742321

№ 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 (протертые)	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 цикличного 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 цикличным меню не выявлены		нет
4	В меню отсутствует запрещенные блюда и продукты	да	
5	Факты выдачи детям остывшей пищи отсутствуют	да	
6	Наличие на сайте ОО цикличного 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:

Все соответствует правилам и нормам.
Все в порядке.