

Акт № 2
посещения школьной столовой

Общественный представитель(и)

(ФИО): Колосовская М.Ю., Суккуркина Н.В., Колева И.А.

Дата посещения: 19.12.2023

Предложе-

ния: При посещении обеденного зала имеется все
необходимое. Чистота и порядок соблюдены.
Питание блюда подаются порциями. На обеденных
столах порядок. В столовой имеется меню на
каждый день. Буфетная продукция продается в
индивидуальной упаковке, чистыми и целыми.
Работники в столовой чистят и опрятнее,
одеты в спец. форму.

Претензий нет.

Замечания:

Нет.

Общественный представи-
тель (и)

Колосовская М.Ю.
ФИО

Кол
подпись

19.12.2023
дата

Суккуркина Н.В.
ФИО

Сук
подпись

19.12.2023
дата

Колева И.А.
ФИО

Колев
подпись

19.12.2023.
дата

Ответственный специалист
общеобразовательной орга-
низации

Лебедева Е.В.
ФИО

Леб
подпись

19.12.2023.
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 г. Краснослободска

Адрес организации:

г. Краснослободск, ул. Ленина, 8

Дата и время заполнения:

19.12.2013. в 9 40

Участник проведения мониторинга (ФИО родителей, контактный телефон, класс, в котором обучаются дети): Жуковская М. Ю. 8-937-541-96-00;

Сукуркина Н. В. 8-909-394-15-75 Жукова С. Н. 8-904-7574730

№ 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:

Возрастание цен. Столовая не имеет
соответствующей посуды. Много посуды.
В обеденном зале много и порядок.