

Акт № \_\_\_\_\_  
посещения школьной столовой

Общественный представитель(и)

(ФИО): Услова Н.А., Араксиев О.Н., Карнаухова М.А.Дата посещения: 01.03.2024г.

Предложе-

ния: Классными руководителями проводятся  
беседы о культуре поведения в  
столовой.

Замечания:

Замечаний нет. Буфета соответствует  
заявленному на этот день меню,  
поработая с детьми. Будет  
предпринято внимание, в индивидуальной  
форме.Общественный представи-  
тель (и)Услова Н.А.  
ФИОН. У.  
подпись01.03.2024  
датаАраксиев О.Н.  
ФИОО. А.  
подпись01.03.2024  
датаКарнаухова М.А.  
ФИОМ. К.  
подпись01.03.2024  
датаОтветственный специалист  
общеобразовательной орга-  
низацииЛебедева Е.В.  
ФИОЕ. Л.  
подпись01.03.2024  
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. Краснослободска

Адрес организации:

г. Краснослободск ул. Ленина, 1

Дата и время заполнения:

01.03.2024 9:40

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

Ускова Н.А. 8937543 3045  
Аракчеев О.Ж. 8961045 1099; Карнаикова М.А. 8905398866

| №<br>п/п                                                            | Показатель качества/вопросы                                                           | ДА | НЕТ |
|---------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|----|-----|
| <b>1. Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены</b> |                                                                                       |    |     |
| 1                                                                   | Имеется доступ:                                                                       |    |     |
|                                                                     | к раковинам;                                                                          | Да |     |
|                                                                     | мылу;                                                                                 | Да |     |
|                                                                     | средствам для сушки рук;                                                              | Да |     |
| 2                                                                   | Обучающиеся пользуются созданными условиями                                           | Да |     |
| <b>2. Санитарно-техническое состояние обеденного зала</b>           |                                                                                       |    |     |
| 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 |
| <b>3. Режим работы школьной столовой</b>                            |                                                                                       |    |     |

|                                                                                       |                                                                                                                                      |    |     |
|---------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-----|
| 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 |     |
| <b>4. Соблюдение требований к сбалансированному рациональному питанию обучающихся</b> |                                                                                                                                      |    |     |
| 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 отсутствуют 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 |     |
| <b>5. Культура обслуживания</b>                                                       |                                                                                                                                      |    |     |
| 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 |     |
| <b>6. Оценка готовых блюд</b>                                                         |                                                                                                                                      |    |     |
| 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:

Организация питания на хорошем уровне, все свежее, теплое. В обеденном зале чисто и уютно.