

Акт № _____
посещения школьной столовой

Общественный представитель(и)

(ФИО): Тильмани Софья Сергеевна, Евтерева Дина Юрьевна,
Тригорен Марина Давидовна

Дата посещения: 18.10.2022.

Предложе-

ния: При осмотре обеденного зала понравилось, что
для учащихся имеются все необходимые принадлежности:
раковина, мыло, сушитель, зам. фен, и т.д.,
имеется все необходимая документация, работники
рухну одеты по форме на голове колпачки. Посуда
чистая, без сколов, ложки прокапываются (со слов
сотрудника). Сегодняшнее блюдо (макарона с подливкой
и с котлетой) вкусное, чай. В продаже имеется выпечка,
все в отдельной упаковке, имеется ватные. Претензий
к работе столовой нет.

Замечания:

замечаний нет

Общественный представи-
 тель (и)

Евтерева ДЮ
 ФИО

подпись

[Подпись]

дата

18.10.22.

Тригорен М.Д.
 ФИО

подпись

[Подпись]

дата

18.10.22.

ФИО

подпись

дата

Ответственный специалист
 общеобразовательной орга-
 низации

Тильмани С.С.
 ФИО

подпись

[Подпись]

дата

18.10.2022

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:

Среднедзугдинский р-н. Волгоградская обл. г. Краснослободск ул. Мухомова, 1

Дата и время заполнения:

18. 10. 2022 09. 35 мин

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

Витерева Анна Сергеевна + 9176401053
Шенкова Мария Сергеевна + 9996283519 Тригорен Михаил Давидович
8 9178350265

№ п/п	Показатель качества/вопросы	ДА	НЕТ
1. Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены			
1	Имеется доступ:	да	
	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 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	
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, попробовав блюдо
сегодняшнего дня, очень понравилось, вкусно.