

Акт № 4
посещения школьной столовой

Общественный представитель(и)

(ФИО): Туркова Валентина Алексеевна

Дата посещения: 18.04.2025 в 9³⁰

Предложе-

ния: Разнообразить меню горячие блюда,
буфетной продукцией.

Замечания:

замечаний нет.

Общественный представи-
тель (и)

Туркова В.А.
ФИО

Туркова
подпись

18.04.2025
дата

Кривова Ю.А.
ФИО

Ю.А. Кр.
подпись

18.04.2025
дата

Кузнец О.В.
ФИО

О.В. Ку
подпись

18.04.2025
дата

Ответственный специалист
общеобразовательной орга-
низации

Лебедева Е.В.
ФИО

Леб.Е.
подпись

18.04.2025
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. им. Ленина, 1

Дата и время заполнения:

18.04.2025 в 9³⁰ часов

Участник проведения мониторинга (ФИО родителей, контактный телефон, класс, в котором обучаются дети): Туркова Валентина Алексеевна 89375416661
Кридова Юлия Алексеевна 89375599994
Кузина Ольга Владимировна 8976786145

№ 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 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:

Разнообразить меню горячих блюд,
хлебной продукцией