

Акт № 8
посещения школьной столовой

Общественный представитель(и)

(ФИО): Шабалин Роза Васильевна

Дата посещения:

29.04.2025 в 8:30

Предложе-

ния:

Разнообразить горячее блюдо
ввести в рацион фрукты и
овощи

Замечания:

нетОбщественный представи-
тель (и)Шабалин Р.В.

ФИО

подпись

Шаб.

дата

29.04.25Шабалина Н.С.

ФИО

подпись

шаб.

дата

29.04.25Алисов Е.В.

ФИО

подпись

Али

дата

29.04.25Ответственный специалист
общеобразовательной орга-
низацииЛебедева Е.В.

ФИО

подпись

Леб.

дата

29.04.2025

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:

29.04.2025 в 9:00

Участник проведения мониторинга (ФИО родителей, контактный телефон,

класс, в котором обучаются дети): 1. Мобильни Р.В. - 8-927-520-33-83
2. Мобильни М.С. - 8-960-888-18-10
3. Мисевитов А.В. - 8-919-541-81-86

№ 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 циклического 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 циклическим 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 циклического 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 горячие блюда,
ввести в рацион фрукты
и свежие овощи.