

Заявка соглашение на посещение помещения

для приема пищи (школьной столовой) МОУ СОШ №1 р.п. Средняя Ахтуба

1. ФИО законного представителя обучающегося Б Карпенко Екатерина
2. Класс обучающегося, чьи интересы представлены 6В Владимировна
3. Предмет (причина) посещения родительский контроль
4. Дата и время посещения 14.04.25
5. Контактный телефон 83610808029

Дата 11.04.25

Подпись Карпенко

Я, обязуюсь соблюдать Порядок доступа родителей (законных представителей)
Дата и время поступления з.п. Средняя Ахтуба

Дата 22.04.25

Подпись Карпенко

посещения помещения для приема пищи (школьной столовой)

МОУ СОШ №1 р.п. Средняя Ахтуба

Общественный представитель	Карпенко Е В
Дата посещения	24.04.25
Оценка существующей организации питания по шкале от 1 до 24 (с кратким указанием причин снижения оценки, в случае снижения):	24.
Предложения:	Продолжать в духе те самозанятые.
Замечания:	

Общественный представитель(и):

ФИО	Подпись	Дата
Карпенко Е В	Карпенко	24.04.25

Ответственный специалист МОУ СОШ №1 р.п. Средняя Ахтуба:

Турганова Е.С. [Подпись]

ФИО, должность подпись дата

Приложение 3 к Порядку

ЧЕК-ЛИСТ

проверки качества организации питания помещения для приема пищи (школьной столовой) МОУ СОШ №1 р.п. Средняя Ахтуба

Адрес организации: Ларинская 44 р.п. Ср. Ахтуба

Дата и время заполнения: 24.04.15 8

Участник проведения мониторинга (ФИО родителей, контактный телефон, класс, в котором обучаются дети): Карпачко Е.В. 88910808029 6В класс

№п/п	Показатель качества/вопросы	ДА	НЕТ
<i>1. Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены</i>			
1	Имеется доступ:	+	
	к раковинам;	+	
	мылу;	+	
	средствам для сушки рук;	+	
	средствам дезинфекции	+	
2	Обучающиеся пользуются созданными условиями	+	
<i>2. Санитарно-техническое состояние обеденного зала</i>			
3	Зал приема пищи чистый	+	
4	Обеденные столы чистые (протертые)	+	
5	Обеденные столы и стулья без видимых повреждений	+	
6	На столовых приборах отсутствует влага	+	
7	Столовые приборы без сколов и трещин	+	
8	Инфраструктура обеденного зала обеспечивает условия для реализации буфетной продукции	+	
9	Уборка обеденного зала производится после каждого приема пищи	+	
10	Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой не обнаруживаются	+	
<i>3. Режим работы школьной столовой</i>			
11	Имеется режим работы школьной столовой	+	
12	Имеется расписание приема пищи обучающимися	+	
13	Предоставление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком, утвержденным директором школы	+	
<i>4. Соблюдение требований к сбалансированному рациональному питанию обучающихся</i>			
14	Наличие на сайте ОУ циклического меню для всех возрастных групп обучающихся (с 7 до 11 лет, с 12 лет и старше)	+	
15	Ежедневное (фактическое) меню размещено для ознакомления родителей и детей в обеденном зале школьной столовой	+	
16	Факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным циклическим меню не выявлены	+	
17	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	+	
18	Питание детей организовано с учетом особенностей здоровья	+	
19	Факты выдачи детям остывшей пищи отсутствуют	+	
<i>5. Культура обслуживания</i>			
20	Наличие специальной одежды (формы, колпаки) у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	+	
21	Состояние специальной одежды у сотрудников удовлетворительное	+	
22	На обеденных столах имеются салфетки	+	
23	Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит	+	
<i>6. Оценка готовых блюд</i>			
24	Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (отсутствуют посторонние привкусы, запахи, не подгорело, доварено, не пересолено)	+	