

Акт № 15
посещения школьной столовой

Общественный представитель(и)

(ФИО): Леонова Ирина Николаевна

Дата посещения: 03.04.2026 в 9¹⁵

Предложе-

ния: Пригласить кетч

Замечания:

замыслил кетч

Общественный представи-
тель (и)

Леонова Ирина Николаевна
ФИО

Леонова
подпись

03.04.2026
дата

Сенсеева Наталья
ФИО Геннадьевна

Сенсеева
подпись

03.04.2026
дата

Тракиян Ольга
ФИО Герасимовна
Ответственный специалист
общеобразовательной орга-
низации

Тракиян
подпись

03.04.2026
дата

Лебедева Е. В
ФИО

Лебз-
подпись

03.04.2026
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. Краснослободск

Адрес организации:

г. Краснослободск, ул. Миллиа, 1

Дата и время заполнения:

03.04.2020 в 9:15

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

*1. Милонов Ирина Николаевна
2. Емельява Наталья Викторовна
3. Фракошечен Ольга Герасовна*

№ п/п	Показатель качества/вопросы	ДА	НЕТ
1. Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены			
1	Имеется доступ:		
	к раковинам;	+	
	мылу;	+	
	средствам для сушки рук;	+	
2	Обучающиеся пользуются созданными условиями.	+	
2. Санитарно-техническое состояние обеденного зала			
1	Зал приема пищи чистый	+	
2	Обеденные столы чистые (протертые)	+	
3	Обеденные столы и стулья без видимых повреждений	+	
4	Столовые приборы без сколов и трещин	+	
5	Инфраструктура обеденного зала обеспечивает условия для реализации буфетной продукции	+	
6	Уборка обеденного зала производится после каждого приема пищи	+	
7	Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой не обнаруживаются		+
3. Режим работы школьной столовой			

1	Имеется режим работы столовой	+	
2	Имеется расписание приема пищи обучающимися	+	
3	Предоставление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком, утвержденным директором школы	+	
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)	+	
2	Ежедневное (фактическое) меню размещено для ознакомления родителей и детей в обеденном зале столовой	+	
3	Факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным циклическим меню не выявлены		+
4	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	+	
5	Факты выдачи детям остывшей пищи отсутствуют	+	
6	Наличие на сайте ОО циклического меню для всех возрастных групп	+	
5. Культура обслуживания			
1	Наличие специальной одежды (формы, колпаки) у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	+	
2	Состояние специальной одежды у сотрудников удовлетворительное	+	
3	На обеденных столах имеются салфетки		+
4	Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит	+	
5	Наличие специальной одежды (формы, колпаки) у сотрудников,	+	
6. Оценка готовых блюд			
1	Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (отсутствуют посторонние привкусы, запахи, не подгорело, доварено, не пересолено)	+	

15. ВАШИ ПРЕДЛОЖЕНИЯ ПО УЛУЧШЕНИЮ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ:

Всё устраивает. Улучшений нет.
