

Акт № 16  
посещения школьной столовой

Общественный представитель(и)

(ФИО): Матасова Юлия Александровна

Дата посещения: 14.04.2026г. в 10<sup>00</sup>

Предложе-

ния: Разнообразить буфетную продукцию

Замечания:

замечаний нет

Общественный представи-  
тель (и)

Матасова Ю.А.

ФИО

Матас

подпись

14.04.2026г.

дата

Башкина А.А.

ФИО

Баш

подпись

14.04.2026г.

дата

Мучникова Е.А.

ФИО

Муч

подпись

14.04.2026г.

дата

Ответственный специалист  
общеобразовательной орга-  
низации

Лебедева Е.В.

ФИО

Лебед

подпись

14.04.2026г.

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. Ленина, 1

Дата и время заполнения:

14.04.2026г. в 10<sup>00</sup>

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

Магасова Юлия Александровна  
Башкина Девана Александровна  
Жушкова Елена Александровна

№ п/п	Показатель качества/вопросы	ДА	НЕТ
<b>1. Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены</b>			
1	Имеется доступ:		
	к раковинам;	да	
	мылу;	да	
	средствам для сушки рук;	да	
2	Обучающиеся пользуются созданными условиями	да	
<b>2. Санитарно-техническое состояние обеденного зала</b>			
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
<b>3. Режим работы школьной столовой</b>			

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	
<b>4. Соблюдение требований к сбалансированному рациональному питанию обучающихся</b>			
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 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	
<b>5. Культура обслуживания</b>			
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	
<b>6. Оценка готовых блюд</b>			
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:

Рашиобразить бюджетную программу.

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_