Приложение 4

Акт № 3
посещения школьной столовой

Общественный представитель(и)
(ФИО): Меркулова Нина Анатольевна

Дата посещения: 14.10.2026.

Предложения: Увеличить посадочные места, разнообразить буфетную продукцию

Замечания: замечаний нет.

Общественный представитель (и)

Меркулова Н.А.	Меркулова	14.10.2026
ФИО	подпись	дата
Аветисян И.Н.	Аветисян	14.10.2026
ФИО	подпись	дата
ФИО	подпись	дата

Ответственный специалист общеобразовательной организации

Лебедева Е.В	Лебед-	14.10.2026
ФИО	подпись	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 пиши (школьную столовую)

ЧЕК - ЛИСТ

Наименование муниципальной общеобразовательной организации (кратко): МОУ гимназии г. Краснослободска

Адрес организации: г. Краснослободск, ул. Ленина, 1

Дата и время заполнения: 14.10.2026 в 8^{30}

Участник проведения мониторинга (ФИО родителей, контактный телефон, класс, в котором обучаются дети): 1. Меркулова Нина Анатольевна
2. Аветисян Марина Николаевна

№ 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 цикличным меню не выявлены		✓
4	В меню отсутствует запрещенные блюда и продукты	✓	
5	Факты выдачи детям остывшей пищи отсутствуют	✓	
6	Наличие на сайте ОО цикличного 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:

Увеличить посадочные места в обеденном зале. Разнообразить буфетную продукцию.