

Приложение 4
к Порядку проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией горячего питания обучающихся в МБОУ Анашенская СОШ № 1, а также доступа родителей (законных представителей) обучающихся в помещение для приема пищи (школьную столовую)

Акт № 2

посещения школьной столовой

Общественный представитель(и) (ФИО):

Любовина Юлия Викторовна

Дата посещения: 09.10.2023

Оценка существующей организации питания по шкале от 1 до 24 (с кратким указанием причин снижения оценки, в случае снижения): 24

Предложения:

Замечания:

Общественный представитель (и):

09.10.2023 Ю.В. Люб | Любовина Ю.В.

дата

подпись

Ф.И.О.

дата

подпись

Ф.И.О.

дата

подпись

Ф.И.О.

Ответственный специалист общеобразовательной организации

09.10.2023 | Иванов | Иванов И.И.

дата

подпись

Ф.И.О.

Приложение 3
к Порядку проведения мероприятий по
родительскому контролю за
организацией горячего
питания обучающихся в
МБОУ Анашенская СОШ №
1, а также доступа родителей
(законных представителей)
обучающихся в помещение
для приема пищи (школьную
столовую)

ЧЕК-ЛИСТ *в 2*
проверки качества организации питания

Наименование образовательной организации (кратко):

МБОУ Анашенская СОШ № 1

Адрес организации: г. Анаши, ул. Школьная, д. 14.

Дата и время заполнения: 09.10.2023 г.

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

Любовина Юлия Викторовна 8923-320-84-90
2, 5 классы.

| № п/п | Показатель качества/вопросы | ДА | НЕТ |
|--|--|----|-----|
| 1. Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены | | | |
| 1 | Имеется доступ: | ✓ | |
| | к раковинам; | ✓ | |
| | к мылу; | ✓ | |
| | средствам для сушки рук; | ✓ | |
| | средствам дезинфекции | ✓ | |
| 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 | На столовых приборах отсутствует влага | ✓ | |
| 5 | Столовые приборы без сколов и трещин | ✓ | |
| 6 | Инфраструктура обеденного зала обеспечивает | ✓ | |

| | | | |
|--|--|-------------------|---|
| | условия для реализации буфетной продукции | | ✓ |
| 7 | Уборка обеденного зала производится после каждого приема пищи | ✓ | |
| 8 | Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой не обнаруживаются | нет/не обнаружено | |
| 3. Режим работы школьной столовой | | | |
| 1 | Имеется режим работы школьной 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 ОУ циклического 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 школьной столовой | ✓ | |
| 3 | Факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным циклическим меню не выявлены | ✓ | |
| 4 | В меню отсутствует запрещенные блюда и продукты | ✓ | |
| 5 | Питание детей организовано с учетом особенностей здоровья | ✓ | |
| 6 | Факты выдачи детям остывшей пищи отсутствуют | ✓ | |
| 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 | Оценка готовых блюд | 10 | |