

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 № 3

посещения школьной столовой

Общественный представитель(и) (ФИО):

Васильева Анна Викторовна

Дата посещения: 14.11.2023

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):

14.11.23

дата

Васильева

подпись

Васильева А.В.

Ф.И.О.

дата

подпись

Ф.И.О.

дата

подпись

Ф.И.О.

Ответственный специалист общеобразовательной организации

14.11.23

дата

Степанов

подпись

Степанов В.С.

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 № 3
проверки качества организации питания

Наименование образовательной организации (кратко):

МБОУ Анашенская СОШ № 1

Адрес организации: п. Анаш, ул. Школьная, д. 14

Дата и время заполнения: 17.11.2023 г.

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

Васильева Анна Викторовна
8913-335-2939, 4, 11, класс

№ 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	✓	
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 отсутствуют 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	