

Приложение 4
к Порядку проведения мероприятий
по родительскому контролю за организацией
горячего питания обучающихся в
муниципальной общеобразовательной
организации, а также доступа родителей
(законных представителей) обучающихся в
помещение для приема пищи (школьную
столовую)

Форма Акта № _____
посещения помещения для приема пищи (школьной столовой)

Общественный представитель(и) (ФИО):
Сидершова Тамара Петровна

Дата посещения: 15.11.2024

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)			
<u>Сидершова Т.П.</u>	<u>Сид</u>	<u>«15» 11 2024.</u>	
ФИО	подпись	дата	
<u>Россошова И.В.</u>	<u>Рос</u>	<u>«15» 11 2024</u>	
ФИО	подпись	дата	
_____	_____	<u>« »</u>	
ФИО	подпись	дата	

Ответственный специалист муниципальной общеобразовательной организации

<u>Сперикова М.Ю.</u>	<u>Спер</u>	<u>«15» 11 2024</u>
ФИО, должность	подпись	дата

Уполномоченное лицо представителя организатора питания

<u>Россошова И.В.</u>	<u>Рос</u>	<u>«15» 11. 2024.</u>
ФИО, должность	подпись	дата

ФОРМА ЧЕК-ЛИСТА проверки качества организации питания

Наименование муниципальной общеобразовательной организации (кратко):

МАОУ Лицей №9 Лидер

Адрес организации: Свердловская 247А

Дата и время заполнения: 15.11.2014

Участник проведения мониторинга (ФИО родителей, контактный телефон, класс, в котором обучаются дети): Сидершмаева Т.Т. 89659142256 2А

№ 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:	+	
	средствам дезинфекции	+	
2	Обучающиеся пользуются созданными условиями		
2. Санитарно-техническое состояние обеденного зала			
3	Зал приема пищи чистый	+	
4	Обеденные столы чистые (протертые)	+	
5	Обеденные столы и стулья без видимых повреждений	+	
6	На столовых приборах отсутствует влага	+	
7	Столовые приборы без сколов и трещин	+	
8	Инфраструктура обеденного зала обеспечивает условия для реализации буфетной продукции	+	
9	Уборка обеденного зала производится после каждого приема пищи	+	
10	Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой не обнаруживаются	+	
3. Режим работы школьной столовой			
11	Имеется режим работы школьной столовой	+	
12	Имеется расписание приема пищи обучающимися	+	
13	Предоставление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком, утвержденным директором школы	+	
4. Соблюдение требований к сбалансированному рациональному питанию обучающихся			
14	Наличие на сайте ОУ циклического меню для всех возрастных групп обучающихся (с 7 до 11 лет, с 12 лет и старше)	+	
15	Ежедневное (фактическое) меню размещено для ознакомления родителей и детей в обеденном зале школьной столовой	+	
16	Факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным циклическим меню не выявлены	+	
17	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	+	
18	Питание детей организовано с учетом особенностей здоровья	+	
19	Факты выдачи детям остывшей пищи отсутствуют	+	
5. Культура обслуживания			
20	Наличие специальной одежды (формы, колпаки) у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	+	
21	Состояние специальной одежды у сотрудников удовлетворительное	+	
22	На обеденных столах имеются салфетки	+	
23	Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит	+	
6. Оценка готовых блюд			
24	Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (отсутствуют посторонние привкусы, запахи, не подгорело, доварено, не пересолено)	+	