

Приложение №2
к Порядку проведения
мероприятий по родительскому
контролю за организацией
питания учащихся

АКТ № 1

посещения помещений для приема пищи (школьной столовой)

Родитель (законный представитель) Трозун О.С., Миркова О.В.,
Крегина А.К.

Дата посещения 21.03.2023, в 13⁰⁰

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

Организация питания в школьной столовой на
достаточном уровне, соответствует требованиям

Предложения —

Замечания замечаний нет

Родитель (законный представитель)	<u>Трозун О.С.</u>	<u>[Подпись]</u>	<u>21.03.2023</u>
ФИО		подпись	дата
	<u>Миркова О.В.</u>	<u>[Подпись]</u>	<u>21.03.2023</u>
ФИО		подпись	дата
	<u>Крегина А.К.</u>	<u>[Подпись]</u>	<u>21.03.2023</u>
ФИО		подпись	дата

Ответственный от образовательной организации	<u>Матвеева Е.В. отв. по пит.</u>	<u>[Подпись]</u>	<u>21.03.2023</u>
ФИО, должность		подпись	дата

Уполномоченное лицо от организатора питания	<u>Трибукова И.М. зав. оп.</u>	<u>[Подпись]</u>	<u>21.03.2023</u>
ФИО, должность		подпись	дата

Приложение №1
к Порядку проведения
мероприятий по родительскому
контролю за организацией
питания учащихся

ЧЕК-ЛИСТ
проверки качества организации питания

Образовательная организация (кратко) МОУ "СШ №100"
 Адрес г. Саратов, ул. 1-й пр-д им. Панифилова №1, д.3
 Дата и время заполнения 21.03.2023
 Родитель (законный представитель) участник мониторинга Трогун О.С.

№ п/п	Показатель качества / вопросы	ДА	НЕТ
1. Условия для соблюдения учащимися правил личной гигиены			
1.	Имеется доступ: к раковинам к мылу средствам для сушки рук средствам дезинфекции	✓	
2.	Учащиеся пользуются созданными условиями	✓	
2. Санитарно-техническое состояние обеденного зала			
3.	Зал приема пищи чистый	✓	
4.	Обеденные столы чистые (протерты)	✓	
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, грузы или следы их жизнедеятельности в столовой не наблюдаются	✓	
3. режим работы школьной столовой			
11.	Имеется режим работы школьной столовой	✓	
12.	Имеется график приема пищи учащимися	✓	
13.	Горячее питание предоставляется учащимся в соответствии с графиком, утвержденным директором школы	✓	
4. соблюдение требований к сбалансированному рациональному питанию учащихся			
14.	Наличие на сайте школы циклического меню для всех возрастных групп учащихся (с 7 до 11 лет, с 12 до 18 лет)	✓	
15.	Ежедневное (фактическое) меню размещено для ознакомления родителей и учащихся 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 остывших блюд 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 горячих блюд эстетичны и вызывают аппетит	✓	
6. оценка готовых блюд			
24.	Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (отсутствуют посторонние привкусы, запахи, не подгорело, не пересолено)	✓	

Приложение №1
к Порядку проведения
мероприятий по родительскому
контролю за организацией
питания учащихся

ЧЕК-ЛИСТ
проверки качества организации питания

Образовательная организация (кратко) МОУ «СОШ №100»
 Адрес г. Саратов, ул. 1-й пр-д им. Покровска Ч.В., д.3
 Дата и время заполнения 21.03.2023, 13:00
 Родитель (законный представитель) участник мониторинга Александр Осипович Магдистеровна

№ п/п	Показатель качества / вопросы	ДА	НЕТ
1. Условия для соблюдения учащимися правил личной гигиены			
1.	Имеется доступ: к раковинам к мылу средствам для сушки рук средствам дезинфекции	✓	
2.	Учащиеся 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, грузы или следы их жизнедеятельности в столовой не наблюдаются	✓	
3. режим работы школьной столовой			
11.	Имеется режим работы школьной столовой	✓	
12.	Имеется график приема пищи учащимися	✓	
13.	Горячее питание предоставляется учащимся в соответствии с графиком, утвержденным директором школы	✓	
4. соблюдение требований к сбалансированному рациональному питанию учащихся			
14.	Наличие на сайте школы циклического меню для всех возрастных групп учащихся (с 7 до 11 лет, с 12 до 18 лет)	✓	
15.	Ежедневное (фактическое) меню размещено для ознакомления родителей и учащихся 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 остывших блюд 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 горячих блюд эстетичны и вызывают аппетит	✓	
6. оценка готовых блюд			
24.	Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (отсутствуют посторонние привкусы, запахи, не подгорело, не пересолено)	✓	

ЧЕК-ЛИСТ

проверки качества организации питания

Образовательная организация (кратко) МОУ "СОШ №100"
 Адрес г. Саратов, ул. 1-й пр. г. Рахмиллова д. В 8 Б
 Дата и время заполнения 21.03.23 13:00
 Родитель (законный представитель) участник мониторинга Кремлев
Александр Николаевич

№ п/п	Показатель качества / вопросы	ДА	НЕТ
1. Условия для соблюдения учащимися правил личной гигиены			
1.	Имеется доступ: к раковинам к мылу средствам для сушки рук средствам дезинфекции	✓ ✓ ✓ ✓	
2.	Учащиеся пользуются созданными условиями	✓	
2. Санитарно-техническое состояние обеденного зала			
3.	Зал приема пищи чистый	✓	
4.	Обеденные столы чистые (протерты)	✓	
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, грузы или следы их жизнедеятельности в столовой не наблюдаются	✓	
3. режим работы школьной столовой			
11.	Имеется режим работы школьной столовой	✓	
12.	Имеется график приема пищи учащимися	✓	
13.	Горячее питание предоставляется учащимся в соответствии с графиком, утвержденным директором школы	✓	
4. соблюдение требований к сбалансированному рациональному питанию учащихся			
14.	Наличие на сайте школы циклического меню для всех возрастных групп учащихся (с 7 до 11 лет, с 12 до 18 лет)	✓	
15.	Ежедневное (фактическое) меню размещено для ознакомления родителей и учащихся 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 остывших блюд 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 горячих блюд эстетичны и вызывают аппетит	✓	
6. оценка готовых блюд			
24.	Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (отсутствуют посторонние привкусы, запахи, не подгорело, не пересолено)	✓	