

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

Форма акта № 2
посещения помещений для приема пищи (школьной столовой)

Родитель (законный представитель) Глухова М.В., Васильева М.А.
Танкратова М.В., Ладвишнина Ю.А., Ваканов С.С.

Дата посещения 21.11.2023.

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

Предложения —

Замечания —

Родитель (законный представитель)	<u>Глухова М.В.</u>	<u>[Подпись]</u>	<u>21.11.23</u>
ФИО		подпись	дата
<u>Васильева М.А.</u>	<u>[Подпись]</u>	<u>21.11.23</u>	
ФИО		подпись	дата
<u>Танкратова М.В.</u>	<u>[Подпись]</u>	<u>21.11.23.</u>	
ФИО		подпись	дата
<u>Ладвишнина Ю.А.</u>	<u>[Подпись]</u>	<u>21.11.23</u>	
ФИО		подпись	дата
<u>Ваканов С.С.</u>	<u>[Подпись]</u>	<u>21.11.23</u>	
ФИО		подпись	дата

Ответственный от образовательной организации
Мамбеева Е.В. [Подпись] 21.11.2023
ФИО, должность подпись дата

Уполномоченное лицо от организатора питания
Минятова Л.М. [Подпись] 21.11.2023
ФИО, должность подпись дата

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

**Форма Чек-листа
проверки качества организации питания**

Образовательная организация (кратко) МОУ СОШ №100
 Адрес 410033 г. Саратов ул. 1-й пр-д Панаршова д. 3
 Дата и время заполнения 21.11.2023
 Родитель (законный представитель) участник мониторинга _____
Глухова М.В.

№ 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)	✓	

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

Форма Чек-листа
проверки качества организации питания

Образовательная организация (кратко) Школы СОШ №100
Адрес 410033 г. Саратов, ул. 1-я пр-д Панфилова д. 3
Дата и время заполнения 21.11.2023
Родитель (законный представитель) участник мониторинга Васильева М.А.

№ 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)	✓	

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

**Форма Чек-листа
проверки качества организации питания**

Образовательная организация (кратко) школа N 100
 Адрес 410033 г. Саратов, ул. 1-й пр-д Панфилова д 3
 Дата и время заполнения 21.11.23
 Родитель (законный представитель) участник мониторинга _____
Горюшина Нина Михайловна

№ 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 цикличного 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

Форма Чек-листа
проверки качества организации питания

Образовательная организация (кратко) МОУ "СОШ №100"
Адрес 410033, г. Саратов ул 1-й пр-д Ландринова д 3
Дата и время заполнения 21.11.2023
Родитель (законный представитель) участник мониторинга Трикрабово

№ 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 цикличного 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 цикличным 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

Форма Чек-листа
проверки качества организации питания

Образовательная организация (кратко) Школа СОШ №100
 Адрес 410033, г. Саратов, ул 1-й пр-д Панфилова 93
 Дата и время заполнения 21.11.2023, 12:45
 Родитель (законный представитель) участник мониторинга Баканов
Сергей Сергеевич

№ 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	Да	
2.	Учащиеся пользуются созданными условиями	Да	
2. Санитарно-техническое состояние обеденного зала			
3.	Зал приема пищи чистый	Да	
4.	Обеденные столы чистые (протертые)	Да	
5.	Обеденные столы и стулья без видимых повреждений	Да	
6.	На столовых приборах отсутствует влага	Да	
7.	Столовые приборы без сколов и трещин	Да	
8.	Инфраструктура обеденного зала обеспечивает условия для реализации буфетной продукции	Да	
9.	Уборка обеденного зала производится после каждого приема пищи	Да	
10.	Насекомые, грузы или следы их жизнедеятельности в столовой не наблюдаются	Да	
3. режим работы школьной столовой			
11.	Имеется режим работы школьной столовой	Да	
12.	Имеется график приема пищи учащимися	Да	
13.	Горячее питание предоставляется учащимся в соответствии с графиком, утвержденным директором школы	Да	
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)	Да	
15.	Ежедневное (фактическое) меню размещено для ознакомления родителей и учащихся в обеденном зале школьной столовой	Да	
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	Да	
18.	Питание детей организовано с учетом особенностей здоровья	Да	

19.	Факты выдачи детям остывших блюд отсутствуют	Да	
5. культура обслуживания			
20.	Наличие специальной одежды (формы, колпаки) у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	Да	
21.	Состояние специальной одежды у сотрудников удовлетворительное	Да	
22.	На обеденных столах имеются салфетки	Да	
23.	Внешний вид и подача горячих блюд эстетичны и вызывают аппетит	Да	
6. оценка готовых блюд			
24.	Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (отсутствуют посторонние привкусы, запахи, не подгорело, не пересолено)	Да	