

Форма акта № 3

посещения помещений для приема пищи (школьной столовой)

Родитель (законный представитель) Антонова Екатерина Сергеевна,
Валкова Е.В., Рехмишвили Е.В., Хума О.А.
Фремишцева Е.П.

Дата посещения 07.02.2024

Оценка существующей организации питания по шкале от 1 до 24, с указанием причин снижения оценки (в случае снижения) 24, 22

Предложения все устраивает, но цены не удается
сбить 1 и 2 блюда, только это то что.

Замечания Внешний вид и вид посуды для заправки
не достаточно важен в нашей школе (на мой вкус, коридор
для заправки не подходит,

Родитель (законный представитель)

Антонова Е.С.	Ан	07.02.2024
ФИО	подпись	дата
Валкова Е.В.	Вал	07.02.2024
ФИО	подпись	дата
Фремишцева Е.П.	Фр	07.02.2024
ФИО	подпись	дата
Рехмишвили Е.В.	Рех	07.02.2024
ФИО	подпись	дата
Хума О.А.	Ху	07.02.2024
ФИО	подпись	дата

Ответственный от образовательной организации		
Матвеева Е.В. зам.	Мат	07.02.24
ФИО, должность	подпись	дата

Уполномоченное лицо от организатора питания		
Матвеева М.А.	Мат	07.02.2024
ФИО, должность	подпись	дата

**Чек-листа
проверки качества организации питания**

Образовательная организация (кратко) МОУ СОШ №100
 Адрес с. Сергачёво 1-й км, ул. Пашагалова д. 3
 Дата и время заполнения 07 февраля 2017
 Родитель (законный представитель) участник мониторинга Кумо Елена Александровна

№ 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 <i>Но не покрываются.</i>	✓ ✓ ✓ ✓	
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	✓	

со слов детей.

21.	Состояние специальной одежды у сотрудников удовлетворительное	✓	
22.	На обеденных столах имеются салфетки <i>в небольшом к-те</i>	✓	
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-листа
проверки качества организации питания**

Образовательная организация (кратко) МОУ СОШ N100
 Адрес г. Сертов 1618 пр-д. Намфилова 23
 Дата и время заполнения 07.02.24
 Родитель (законный представитель) участник мониторинга Резишмурат
Есетерина Вилтофовна

№ 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		
б. оценка готовых блюд			
24.	Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (отсутствуют посторонние привкусы, запахи, не подгорело, не пересолено)	✓	

Чек-листа проверки качества организации питания

Образовательная организация (кратко) МОУ СОШ №100
 Адрес г. Саратов, 1-й проезд Папирникова, 3
 Дата и время заполнения 07.07.2024
 Родитель (законный представитель) участник мониторинга Еремилуева Светлана Геннадьевна

№ 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-листа
проверки качества организации питания**

Образовательная организация (кратко) МОУ СОШ №100
 Адрес г. Саратов 1-й проезд Жидрикова д. 3.
 Дата и время заполнения 7.02.2024 11:20
 Родитель (законный представитель) участник мониторинга Антонова Екатерина Сергеевна

№ 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 учащимся	✓	
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-листа
проверки качества организации питания**

Образовательная организация (кратко) МОУ СОШ №100
 Адрес Первомайский проезд Танайшова д 3
 Дата и время заполнения 4.02.2024 11.30
 Родитель (законный представитель) участник мониторинга Валкова
Екатерина Викторовна

№ 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 учащимся	✓	
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)	✓	