

АКТ № 4

посещения школьной столовой родительским контролем (РК)

Дата посещения 28.11.24г. Время 10<sup>50</sup>

Члены РК:

1. Комарова С.В.
2. Кажокина Е.Ю.
3. \_\_\_\_\_
4. \_\_\_\_\_
5. \_\_\_\_\_
6. \_\_\_\_\_

Ответственный за питание Острова Н.М. Соин

Оценка существующей организации питания по шкале от 1 до 10, с кратким указанием причин снижения оценки (в случае снижения): 10

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Предложения: Запеканка "Нетная" - довести и подшить ее поймавать с верку, а может ридом с запечаткой

Замечания: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Председатель РК:

Соин, Савошкина И.С.

Члены РК:

1. Рит | Комарова С.В.
2. Соин | Кажокина Е.Ю.
3. \_\_\_\_\_ | \_\_\_\_\_
4. \_\_\_\_\_ | \_\_\_\_\_
5. \_\_\_\_\_ | \_\_\_\_\_

Ответственный за питание Соин 4 Острова Н.М.

Представитель пищеблока Р | Полякова И.С.

ЧЕК-ЛИСТ № 1

проверки качества организации питания родительским контролем

МБОУ «СОШ № 9 имени М.И. Баркова»

Дата 28.11.2024 Время 10:00, 11:00

№ п/п	Показатель качества/вопросы	ДА	НЕТ
<b>1. Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены</b>			
1.	Имеется доступ:		
	к раковинам	+	
	мылу	+	
	средствам для сушки рук	+	
	средствам дезинфекции	+	
2.	Обучающиеся пользуются созданными условиями	везде	
<b>2. Санитарно-техническое состояние обеденного зала</b>			
3.	Зал приёма пищи чистый	+	
4.	Обеденные столы чистые (протёртые)	+	
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 приёма пищи	+	
10.	Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой не обнаруживаются	+	
<b>3. Режим работы школьной столовой</b>			
11.	Имеется режим работы школьной столовой	+	
12.	Имеется расписание приёма пищи обучающимися	+	
13.	Предоставление горячего питания обучающимися в соответствии с графиком, утверждённым директором школы	+	
<b>4. Соблюдение требований к сбалансированному рациональному питанию обучающихся</b>			
14.	Наличие на сайте ОО 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 утверждённым циклическим меню не выявлены	+	
17.	В меню отсутствуют запрещённые блюда и продукты	+	
18.	Питание детей организовано с учётом особенностей здоровья	+	
19.	Факт выдачи детям остывшей пищи отсутствует	+	
<b>5. Культура обслуживания</b>			
20.	Наличие специальной одежды (формы, колпаки) у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	+	
21.	Состояние специальной одежды у сотрудников удовлетворительное	+	
22.	На обеденных столах имеются указатели (закрепление столов за классами)	+	
23.	Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит	+	
<b>6. Оценка готовых блюд</b>			
24.	Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении: отсутствуют посторонние привкусы, запахи, не подгорело, доварено, не пересолено (подчеркнуть)	+	