

АКТ № 5

посещения школьной столовой родительским контролем (РК)

Дата посещения 20.12.24 Время 10⁰⁰ - 10⁴⁰

Члены РК:

1. Самшурова Н. С.
2. Леромаша О. М.
3. _____
4. _____
5. _____
6. _____

Ответственный за питание Л. Леминкова Ч. С.

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

Предложения: _____

Замечания: нет

Председатель РК:

Самшурова Н. С. | Самшурова Н. С.

Члены РК:

1. Самшурова Н. С. | Самшурова Н. С.
2. Леромаша О. М. | Леромаша О. М.
3. _____ | _____
4. _____ | _____
5. _____ | _____

Ответственный за питание

Представитель пищеблока

Л. Леминкова Ч. С. | Леминкова Ч. С.

ЧЕК-ЛИСТ № 5

проверки качества организации питания родительским контролем

МБОУ «СОШ № 9 имени М.И. Баркова» Дата 20.12.24 Время 10⁰⁰ - 10⁴⁵

| № 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 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 | + | |
| 3. Режим работы школьной столовой | | | |
| 11. | Имеется режим работы школьной столовой | + | |
| 12. | Имеется расписание приёма пищи обучающимися | + | |
| 13. | Предоставление горячего питания обучающимися в соответствии с графиком, утверждённым директором школы | + | |
| 4. Соблюдение требований к сбалансированному рациональному питанию обучающихся | | | |
| 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 | + | |
| 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 указатели (закрепление столов за классами) | + | |
| 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 (подчеркнуть) | + | |