

АКТ № 16
посещения школьной столовой родительским контролем (РК)

Дата посещения 28.01.2025 Время 10⁰⁰ - 10²⁰

Члены РК:

1. Самышкова М.С.
2. Косинарева Е.В.
3. _____
4. _____
5. _____
6. _____

Ответственный за питание _____

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

Предложения: нет

Замечания: ничего не замечено

Председатель РК:

Самышкова М.С. / Самышкова М.С.

Члены РК:

1. Самышкова / Самышкова
2. Косинарева / Косинарева
3. _____ / _____
4. _____ / _____
5. _____ / _____

Ответственный за питание _____

Представитель пищеблока Ж / Женикова И.Е.

ЧЕК-ЛИСТ № 6

проверки качества организации питания родительским контролем

МБОУ «СОШ № 9 имени М.И. Баркова»

Дата 18.06.18

Время 10:00

№ п/п	Показатель качества/вопросы	Д А	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 обучающимся в соответствии с графиком, утверждённым директором школы	+	
4. Соблюдение требований к сбалансированному рациональному питанию обучающихся			
14.	Наличие на сайте ОО цикличного 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)	+	