

АКТ № 9

посещения школьной столовой родительским контролем (РК)

Дата посещения 20.05.2023 Время 12.00

Члены РК:

1. [подпись]
2. [подпись]
3. [подпись]
4. [подпись]
5. [подпись]
6. [подпись]

Ответственный за питание [подпись]

Оценка существующей организации питания по шкале от 1 до 10, с кратким указанием причин снижения оценки (в случае снижения): 8

Предложения:

Замечания:

Председатель РК:

Члены РК:

1. [подпись] / [подпись]
2. [подпись] / [подпись]
3. [подпись] / [подпись]
4. [подпись] / [подпись]
5. [подпись] / [подпись]

Ответственный за питание [подпись] / [подпись]

Представитель пищеблока [подпись]

ЧЕК-ЛИСТ № 9

проверки качества организации питания родительским контролем

МБОУ «СОШ № 9 имени М.И. Баркова»

Дата

Время

№ 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 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)		