

Приложение № 4  
к Порядку проведения мероприятий  
по родительскому контролю за организацией  
горячего питания обучающихся в  
МБОУ СОШ №10, а также доступа родителей  
(законных представителей) обучающихся в  
помещение для приема пищи (школьную  
столовую)

Акт № 2  
посещения школьной столовой

Общественный представитель(и) (ФИО):

Веретникова К.В.  
Доткина К.Е.

Дата посещения: 30 марта 2021

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

23 (отсутствие салфеток)

Предложения: добавить ко второму блюду  
что-нибудь легкое (салатный огурчик, заку-  
ку) для пищеварения

Замечания:

отсутствуют

Общественный представитель(и)

<u>Веретникова К.В.</u>	<u>К.В. Веретникова</u>	<u>«30» 03. 21</u>
ФИО	подпись	дата
<u>Доткина К.Е.</u>	<u>К.Е. Доткина</u>	<u>«30» 03. 21</u>
ФИО	подпись	дата
		<u>«    »</u>
ФИО	подпись	дата

Ответственный специалист МБОУ СОШ №10

<u>Крюкова И.А.</u>	<u>И.А. Крюкова</u>	<u>«30» 03. 21</u>
ФИО, должность	подпись	дата

Уполномоченное лицо представителя организатора питания

<u>Солдатова О.В.</u>	<u>О.В. Солдатова</u>	<u>«30» 03. 21</u>
ФИО, должность	подпись	дата

Приложение №3  
к Порядку проведения мероприятий  
по родительскому контролю за организацией  
горячего питания обучающихся в  
МБЛУ СОШ №10, а также доступа родителей  
(законных представителей) обучающихся в  
помещение для приема пищи (школьную  
столовую)

### ЧЕК-ЛИСТ проверки качества организации питания

Наименование образовательной организации (кратко): МБЛУ СОШ №10

Адрес организации: ул. Ленина 114

Дата и время заполнения: 30 марта 2021 г. 9 - 10:30

Участник проведения мониторинга (ФИО родителей, контактный телефон, класс, в котором учатся дети): Веретникова К.В. (3В; 8-908-202-66-24)

Воткинская К.С. (2А; 8-902-925-55-57)

№ 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	✓	
<b>2. Санитарно-техническое состояние обеденного зала</b>			
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, 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 приема пищи обучающимися	✓	
13.	Предоставление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком, утвержденным директором школы	✓	
<b>4. Соблюдение требований к сбалансированному рациональному питанию обучающихся</b>			
14.	Наличие на сайте ОУ 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 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 остывшей пищи отсутствуют	✓	
<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 салфетки		✓
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)	✓	
----	--	---	--