

АКТ
посещения школьной столовой

Общественный представитель(и) ФИО:

- 1 Оздобижина А.В.
- 2 Линетова А.А.
- 3 Дьячкова Т.К.
- 4 _____

Дата посещения: 05.09.2024

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

10.

Предложения:

добавить соус.

Замечания:

нет

Общественный представитель(и) :

<u>Оздобижина А.В.</u>	<u>В.К.</u>	<u>05.09.2024</u>
ФИО	подпись	дата
<u>Дьячкова Т.К.</u>	<u>Т.К.</u>	<u>05.09.2024</u>
ФИО	подпись	дата
<u>Линетова А.А.</u>	<u>А.А.</u>	<u>05.09.2024</u>
ФИО	подпись	дата

Ответственный специалист общеобразовательной организации:

<u>Захарова Е.В. / соуп. педагог</u>	<u>[подпись]</u>	<u>05.09.2024</u>
ФИО, должность	подпись	дата

Проверка качества организации питания для родительского контроля

05.09.2024г.

№	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 приема пищи чистый	+	
4	Обеденные столы чистые (протертые)	+	
5	Обеденные столы и стулья без видимых повреждений	+	
6	Уборка обеденного зала производится после каждого приема пищи	+	
7	Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой имеются		+
3. Режим работы школьной столовой			
8	Имеется режим работы школьной столовой	+	
9	Имеется расписание приема пищи обучающимися	+	
10	Предоставление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком, утвержденным руководителем школы	+	
4. Соблюдение требований к сбалансированному рациональному питанию обучающихся			
11	Наличие на сайте ОО циклического меню для всех возрастных групп обучающихся		
12	Ежедневное (фактическое) меню размещено для ознакомления родителей и детей в обеденном зале школьной столовой	+	
13	Имеются замены блюд при сравнении фактического меню с утвержденным циклическим меню		+
14	Факты выдачи детям остывшей пищи существуют ?	+	
15	Имеется в наличии буфетная продукция 3-5 видов	+	
5. Культура обслуживания			
16	Наличие специальной одежды (форма, колпаки) у сотрудников осуществляющих раздачу готовых блюд	+	
17	Состояние специальной одежды у сотрудников удовлетворительное	+	
18	На обеденных столах имеются салфетки	+	
19	Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит	+	
6. Оценка готовых блюд			
20	Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (отсутствуют посторонние привкусы, запахи, не подгорело, доварено, не пересолено)	+	

АКТ
посещения школьной столовой

Общественный представитель(и) ФИО:

- 1 Хинетова А.А.
- 2 Озкобиджица А.В.
- 3 Двечкова Т.К.
- 4 _____

Дата посещения: 12.09.2024

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

10

Предложения:

нет

Замечания:

нет

Общественный представитель(и) :

<u>Хинетова А.А.</u>	<u>Хин</u>	<u>12.09.2024г</u>
ФИО	подпись	дата
<u>Озкобиджица А.В.</u>	<u>Оз</u>	<u>12.09.2024.</u>
ФИО	подпись	дата
<u>Двечкова Т.К.</u>	<u>Дв</u>	<u>12.09.2024</u>
ФИО	подпись	дата

Ответственный специалист общеобразовательной организации:

<u>Захарова С.Т. / с.у. педагога</u>	<u>ЗХ</u>	<u>12.09.2024г.</u>
ФИО, должность	подпись	дата

Проверка качества организации питания для родительского контроля

12.09.2024г старшая параллель

№	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 приема пищи чистый	+	
4	Обеденные столы чистые (протертые)	+	
5	Обеденные столы и стулья без видимых повреждений	+	
6	Уборка обеденного зала производится после каждого приема пищи	+	
7	Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой имеются		+
3. Режим работы школьной столовой			
8	Имеется режим работы школьной столовой		+
9	Имеется расписание приема пищи обучающимися		+
10	Предоставление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком, утвержденным руководителем школы	+	
4. Соблюдение требований к сбалансированному рациональному питанию обучающихся			
11	Наличие на сайте ОО циклического меню для всех возрастных групп обучающихся	+	
12	Ежедневное (фактическое) меню размещено для ознакомления родителей и детей в обеденном зале школьной столовой	+	
13	Имеются замены блюд при сравнении фактического меню с утвержденным циклическим меню	+	
14	Факты выдачи детям остывшей пищи существуют ?		+
15	Имеется в наличии буфетная продукция 3-5 видов	+	
5. Культура обслуживания			
16	Наличие специальной одежды (форма, колпаки) у сотрудников осуществляющих раздачу готовых блюд	+	
17	Состояние специальной одежды у сотрудников удовлетворительное	+	
18	На обеденных столах имеются салфетки	+	
19	Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит	+	
6. Оценка готовых блюд			
20	Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (отсутствуют посторонние привкусы, запахи, не подгорело, доварено, не пересолено)	+	

Проверка качества организации питания для родительского контроля

24.09.24.2

№	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 приема пищи чистый	+	
4	Обеденные столы чистые (протертые)	+	
5	Обеденные столы и стулья без видимых повреждений	+	
6	Уборка обеденного зала производится после каждого приема пищи	+	
7	Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой имеются		+
3. Режим работы школьной столовой			
8	Имеется режим работы школьной столовой	+	
9	Имеется расписание приема пищи обучающимися	+	
10	Предоставление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком, утвержденным руководителем школы	+	
4. Соблюдение требований к сбалансированному рациональному питанию обучающихся			
11	Наличие на сайте ОО цикличного меню для всех возрастных групп обучающихся	+	
12	Ежедневное (фактическое) меню размещено для ознакомления родителей и детей в обеденном зале школьной столовой	+	
13	Имеются замены блюд при сравнении фактического меню с утвержденным циклическим меню		+
14	Факты выдачи детям остывшей пищи существуют ?		+
15	Имеется в наличии буфетная продукция 3-5 видов	+	
5. Культура обслуживания			
16	Наличие специальной одежды (форма, колпаки) у сотрудников осуществляющих раздачу готовых блюд	+	
17	Состояние специальной одежды у сотрудников удовлетворительное	+	
18	На обеденных столах имеются салфетки	+	
19	Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит	+	
6. Оценка готовых блюд			
20	Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (отсутствуют посторонние привкусы, запахи, не подгорело, доварено, не пересолено)	+	

Проверка качества организации питания для родительского контроля

08.10.2024

№	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 приема пищи чистый	+	
4	Обеденные столы чистые (протертые)	+	
5	Обеденные столы и стулья без видимых повреждений	+	
6	Уборка обеденного зала производится после каждого приема пищи	+	
7	Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой имеются		+
3. Режим работы школьной столовой			
8	Имеется режим работы школьной столовой	+	
9	Имеется расписание приема пищи обучающимися	+	
10	Предоставление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком, утвержденным руководителем школы	+	
4. Соблюдение требований к сбалансированному рациональному питанию обучающихся			
11	Наличие на сайте ОО циклического меню для всех возрастных групп обучающихся	+	
12	Ежедневное (фактическое) меню размещено для ознакомления родителей и детей в обеденном зале школьной столовой	+	
13	Имеются замены блюд при сравнении фактического меню с утвержденным циклическим меню	+	
14	Факты выдачи детям остывшей пищи существуют ?		+
15	Имеется в наличии буфетная продукция 3-5 видов	+	
5. Культура обслуживания			
16	Наличие специальной одежды (форма, колпаки) у сотрудников осуществляющих раздачу готовых блюд	+	
17	Состояние специальной одежды у сотрудников удовлетворительное	+	
18	На обеденных столах имеются салфетки	+	
19	Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит	+	
6. Оценка готовых блюд			
20	Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (отсутствуют посторонние привкусы, запахи, не подгорело, доварено, не пересолено)		+

Проверка качества организации питания для родительского контроля

18.10.2024г. Вторник перемена

№	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 приема пищи чистый	+	
4	Обеденные столы чистые (протертые)	+	
5	Обеденные столы и стулья без видимых повреждений		
6	Уборка обеденного зала производится после каждого приема пищи	+	
7	Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой имеются		+
3. Режим работы школьной столовой			
8	Имеется режим работы школьной столовой	+	
9	Имеется расписание приема пищи обучающимися	+	
10	Предоставление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком, утвержденным руководителем школы	+	
4. Соблюдение требований к сбалансированному рациональному питанию обучающихся			
11	Наличие на сайте ОО циклического меню для всех возрастных групп обучающихся	+	
12	Ежедневное (фактическое) меню размещено для ознакомления родителей и детей в обеденном зале школьной столовой	+	
13	Имеются замены блюд при сравнении фактического меню с утвержденным циклическим меню	+	
14	Факты выдачи детям остывшей пищи существуют ?		+
15	Имеется в наличии буфетная продукция 3-5 видов	+	
5. Культура обслуживания			
16	Наличие специальной одежды (форма, колпаки) у сотрудников осуществляющих раздачу готовых блюд	+	
17	Состояние специальной одежды у сотрудников удовлетворительное	+	
18	На обеденных столах имеются салфетки	+	
19	Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит	+	
6. Оценка готовых блюд			
20	Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (отсутствуют посторонние привкусы, запахи, не подгорело, доварено, не пересолено)		+

АКТ
посещения школьной столовой

Общественный представитель(и) ФИО:

- 1 Химетова А.А.
- 2 Ознобихина А.В.
- 3 _____
- 4 _____

Дата посещения: 23.10.24

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

10

Предложения:

Замечания:

нет

Общественный представитель(и) :

<u>Химетова А.А.</u>	<u>[подпись]</u>	<u>23.10.24</u>
ФИО	подпись	дата

<u>Ознобихина</u>	<u>[подпись]</u>	<u>23.10.24</u>
ФИО	подпись	дата

_____	_____	_____
ФИО	подпись	дата

Ответственный специалист общеобразовательной организации:

_____	_____	_____
ФИО , должность	подпись	дата

Проверка качества организации питания для родительского контроля

23.10.24г. Начальники классов.

№	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 приема пищи чистый	+	
4	Обеденные столы чистые (протертые)	+	
5	Обеденные столы и стулья без видимых повреждений	+	
6	Уборка обеденного зала производится после каждого приема пищи	+	
7	Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой имеются		+
3. Режим работы школьной столовой			
8	Имеется режим работы школьной столовой	+	
9	Имеется расписание приема пищи обучающимися	+	
10	Предоставление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком, утвержденным руководителем школы	+	
4. Соблюдение требований к сбалансированному рациональному питанию обучающихся			
11	Наличие на сайте ОО цикличного меню для всех возрастных групп обучающихся	+	
12	Ежедневное (фактическое) меню размещено для ознакомления родителей и детей в обеденном зале школьной столовой	+	
13	Имеются замены блюд при сравнении фактического меню с утвержденным циклическим меню	+	
14	Факты выдачи детям остывшей пищи существуют ?		+
15	Имеется в наличии буфетная продукция 3-5 видов	+	
5. Культура обслуживания			
16	Наличие специальной одежды (форма, колпаки) у сотрудников осуществляющих раздачу готовых блюд	+	
17	Состояние специальной одежды у сотрудников удовлетворительное	+	
18	На обеденных столах имеются салфетки	+	
19	Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит	+	
6. Оценка готовых блюд			
20	Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (отсутствуют посторонние привкусы, запахи, не подгорело, доварено, не пересолено)		+

АКТ
посещения школьной столовой

Общественный представитель(и) ФИО:

1 Химстова А.А.

2 Оздобихина А.В.

3 Дьячкова Т.К.

4

Дата посещения: 8.11.2024г Вторник перемена

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

10

Предложения:

Замечания:

нет

Общественный представитель(и) :

Химстова А.А.

ФИО

Хим

подпись

8.11.2024г

дата

Оздобихина А.В.

ФИО

Озд

подпись

8.11.2024г

дата

Дьячкова Т.К.

ФИО

Дьяч

подпись

8.11.2024г

дата

Ответственный специалист общеобразовательной организации:

ФИО , должность

подпись

дата

Проверка качества организации питания для родительского контроля

8.11.24г Вторая перемена

№	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 приема пищи чистый	+	
4	Обеденные столы чистые (протертые)	+	
5	Обеденные столы и стулья без видимых повреждений	+	
6	Уборка обеденного зала производится после каждого приема пищи	+	
7	Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой имеются		+
3. Режим работы школьной столовой			
8	Имеется режим работы школьной столовой	+	
9	Имеется расписание приема пищи обучающимися	+	
10	Предоставление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком, утвержденным руководителем школы	+	
4. Соблюдение требований к сбалансированному рациональному питанию обучающихся			
11	Наличие на сайте ОО циклического меню для всех возрастных групп обучающихся	+	
12	Ежедневное (фактическое) меню размещено для ознакомления родителей и детей в обеденном зале школьной столовой	+	
13	Имеются замены блюд при сравнении фактического меню с утвержденным циклическим меню	+	
14	Факты выдачи детям остывшей пищи существуют ?		+
15	Имеется в наличии буфетная продукция 3-5 видов	+	
5. Культура обслуживания			
16	Наличие специальной одежды (форма, колпаки) у сотрудников осуществляющих раздачу готовых блюд	+	
17	Состояние специальной одежды у сотрудников удовлетворительное	+	
18	На обеденных столах имеются салфетки	+	
19	Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит	+	
6. Оценка готовых блюд			
20	Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (отсутствуют посторонние привкусы, запахи, не подгорело, доварено, не пересолено)		+

Проверка качества организации питания для родительского контроля

15.11.2024г первая перемена

№	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 приема пищи чистый	+	
4	Обеденные столы чистые (протертые)	+	
5	Обеденные столы и стулья без видимых повреждений	+	
6	Уборка обеденного зала производится после каждого приема пищи	+	
7	Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой имеются		
3. Режим работы школьной столовой			
8	Имеется режим работы школьной столовой	+	
9	Имеется расписание приема пищи обучающимися	+	
10	Предоставление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком, утвержденным руководителем школы	+	
4. Соблюдение требований к сбалансированному рациональному питанию обучающихся			
11	Наличие на сайте ОО циклического меню для всех возрастных групп обучающихся	+	
12	Ежедневное (фактическое) меню размещено для ознакомления родителей и детей в обеденном зале школьной столовой	+	
13	Имеются замены блюд при сравнении фактического меню с утвержденным циклическим меню	+	
14	Факты выдачи детям остывшей пищи существуют ?	+	+
15	Имеется в наличии буфетная продукция 3-5 видов	+	
5. Культура обслуживания			
16	Наличие специальной одежды (форма, колпаки) у сотрудников осуществляющих раздачу готовых блюд	+	
17	Состояние специальной одежды у сотрудников удовлетворительное	+	
18	На обеденных столах имеются салфетки	+	
19	Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит	+	
6. Оценка готовых блюд			
20	Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (отсутствуют посторонние привкусы, запахи, не подгорело, доварено, не пересолено)		+

АКТ
посещения школьной столовой

Общественный представитель(и) ФИО:

- 1 Кимстова А.А.
- 2 Оздобихина А.В.
- 3 _____
- 4 _____

Дата посещения: 27.11.24г первая перемена

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

10

Предложения:

Замечания:

нет

Общественный представитель(и) :

<u>Кимстова А.А.</u>	<u>[подпись]</u>	<u>27.11.24г</u>
ФИО	подпись	дата

<u>Оздобихина А.В.</u>	<u>[подпись]</u>	<u>27.11.24г</u>
ФИО	подпись	дата

ФИО	подпись	дата
-----	---------	------

Ответственный специалист общеобразовательной организации:

ФИО , должность	подпись	дата
-----------------	---------	------

Проверка качества организации питания для родительского контроля

27.11.24г первая перемена

№	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 приема пищи чистый	+	
4	Обеденные столы чистые (протертые)	+	
5	Обеденные столы и стулья без видимых повреждений	+	
6	Уборка обеденного зала производится после каждого приема пищи	+	
7	Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой имеются		+
3. Режим работы школьной столовой			
8	Имеется режим работы школьной столовой	+	
9	Имеется расписание приема пищи обучающимися	+	
10	Предоставление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком, утвержденным руководителем школы	+	
4. Соблюдение требований к сбалансированному рациональному питанию обучающихся			
11	Наличие на сайте ОО циклического меню для всех возрастных групп обучающихся	+	
12	Ежедневное (фактическое) меню размещено для ознакомления родителей и детей в обеденном зале школьной столовой	+	
13	Имеются замены блюд при сравнении фактического меню с утвержденным циклическим меню	+	
14	Факты выдачи детям остывшей пищи существуют ?		+
15	Имеется в наличии буфетная продукция 3-5 видов	+	
5. Культура обслуживания			
16	Наличие специальной одежды (форма, колпаки) у сотрудников осуществляющих раздачу готовых блюд	+	
17	Состояние специальной одежды у сотрудников удовлетворительное	+	
18	На обеденных столах имеются салфетки	+	
19	Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит	+	
6. Оценка готовых блюд			
20	Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (отсутствуют посторонние привкусы, запахи, не подгорело, доварено, не пересолено)		+

Проверка качества организации питания для родительского контроля

12.12.24г. вторая перемена.

№	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 приема пищи чистый	+	
4	Обеденные столы чистые (протертые)	+	
5	Обеденные столы и стулья без видимых повреждений	+	
6	Уборка обеденного зала производится после каждого приема пищи	+	
7	Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой имеются	+	
3. Режим работы школьной столовой			
8	Имеется режим работы школьной столовой	+	
9	Имеется расписание приема пищи обучающимися	+	
10	Предоставление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком, утвержденным руководителем школы	+	
4. Соблюдение требований к сбалансированному рациональному питанию обучающихся			
11	Наличие на сайте ОО циклического меню для всех возрастных групп обучающихся	+	
12	Ежедневное (фактическое) меню размещено для ознакомления родителей и детей в обеденном зале школьной столовой	+	
13	Имеются замены блюд при сравнении фактического меню с утвержденным циклическим меню	+	
14	Факты выдачи детям остывшей пищи существуют ?	+	
15	Имеется в наличии буфетная продукция 3-5 видов	+	
5. Культура обслуживания			
16	Наличие специальной одежды (форма, колпаки) у сотрудников осуществляющих раздачу готовых блюд	+	
17	Состояние специальной одежды у сотрудников удовлетворительное	+	
18	На обеденных столах имеются салфетки	+	
19	Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит	+	
6. Оценка готовых блюд			
20	Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (отсутствуют посторонние привкусы, запахи, не подгорело, доварено, не пересолено)		+