

ЧЕК-ЛИСТ
проверки качества организации питания

Наименование муниципальной общеобразовательной организации (кратко): ГБОУ школа №106

Адрес организации: Адреса, 16

Дата и время заполнения: 23.01.2024 10:00

Участник проведения мониторинга (ФИО родителей, контактный телефон, класс, в котором обучаются дети): Архан Е.И. 3а

№ 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 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	✓	
3. Режим работы школьной столовой			
11.	Имеется режим работы столовой	✓	
12.	Имеется расписание приема пищи обучающимися	✓	
13.	Предоставление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком, утвержденным 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 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		✓
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 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)	✓	

Акт № 4
посещения столовой ГБОУ школы № 106

Общественный представитель(и) (ФИО):

Котсанова А.О.
Балабанова Н.П.

Дата посещения: 13.12.23 г.

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

24

Предложения:

Спасибо, было очень вкусно.
Особенно понравилась картофельная запеканка
с мясным фаршем и сыром.

Замечания:

Нет.

Общественный представитель(и)

<u>Котсанова А.О.</u>	<u>[Подпись]</u>	<u>«13» 12.23</u>
ФИО	подпись	дата
<u>Балабанова Н.П.</u>	<u>[Подпись]</u>	<u>«13» 12.23</u>
ФИО	подпись	дата
		« »
ФИО	подпись	дата

Ответственный за организацию питания ГБОУ школы № 106

<u>Максимцова Е.М.</u>	<u>[Подпись]</u>	<u>«13» 12.23</u>
ФИО, должность	подпись	дата

ЧЕК-ЛИСТ
проверки качества организации питания

Наименование муниципальной общеобразовательной организации (кратко): ГБОУ школа №6

Адрес организации: ул. Советовская 50/52

Дата и время заполнения: 13.12.2023 13.00

Участник проведения мониторинга (ФИО родителей, контактный телефон, класс, в котором обучаются дети): Кочанов Н.О. 12 89110339656
Балабамова И.П. 5Д 89626979114

№ 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 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	✓	
3. Режим работы школьной столовой			
11.	Имеется режим работы столовой	✓	
12.	Имеется расписание приема пищи обучающимися	✓	
13.	Предоставление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком, утвержденным 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 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	✓	
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 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)	✓	

Акт № 3
посещения столовой ГБОУ школы № 106

Общественный представитель(и) (ФИО):

Алборишвили М.Р. 10 класс, предс. род. общ-ти
Сидяева А.Т. 10 класс, предс. род. общ-ти
Максимцова Т.М. зам дир.

Дата посещения: 22.11.2023 года

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

23 балла

Предложения:

Спасибо!

Замечания:

Салфетки на столах у детей отсутствуют.

Общественный представитель(и)

Алборишвили М.Р.

ФИО

подпись

«22» 11 2023

дата

Сидяева А.Т.

ФИО

подпись

«22» 11 2023

дата

Максимцова Т.М.

ФИО

подпись

«22» 11 2023

дата

Круглова А.С.

ФИО

подпись

22.11.2023

дата

Ответственный за организацию питания ГБОУ школы № 106

Максимцова Т.М.

ФИО, должность

подпись

«22» 11 2023

дата

ЧЕК-ЛИСТ
проверки качества организации питания

Наименование муниципальной общеобразовательной организации (кратко): СООУ школа №106 Мраморского района СЮ

Адрес организации: Осская ул. 9-16

Дата и время заполнения: 22.11.23 13:00

Участник проведения мониторинга (ФИО родителей, контактный телефон, класс, в котором обучаются дети): Алдришвили М.Р. Сигаева А.Е.

Том. 8983 503575

89214464347

№ 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;	✓	
2.	средствам дезинфекции	✓	
	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.	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	✓	
3. Режим работы школьной столовой			
11.	Имеется режим работы столовой	✓	
12.	Имеется расписание приема пищи обучающимися	✓	
13.	Предоставление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком, утвержденным 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 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	✓	
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 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)	✓	

Акт № 2
посещения столовой ГБОУ школы № 106

Общественный представитель(и) (ФИО):

Ступина Е.Р.
Пышная М.М.

Дата посещения: 24.10.23

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

24

Предложения: Внедрить больше мясных салатов для завтрака к школьной еде.

Замечания:

Общественный представитель(и)

<u>Ступина Е.Р.</u>	<u>[Подпись]</u>	<u>«24» 10.23</u>
ФИО	подпись	дата
<u>Пышная М.М.</u>	<u>[Подпись]</u>	<u>«24» 10.23</u>
ФИО	подпись	дата
ФИО	подпись	« »
		дата

Ответственный за организацию питания ГБОУ школы № 106

<u>Максимцова Г.М.</u>	<u>[Подпись]</u>	<u>«24» 10.23</u>
ФИО, должность	подпись	дата

ЧЕК-ЛИСТ проверки качества организации питания

Наименование муниципальной общеобразовательной организации (кратко): ГБОУ школа №106

Адрес организации: Сердобольская 50/52

Дата и время заполнения: 24.10.23, 10:00

Участник проведения мониторинга (ФИО родителей, контактный телефон, класс, в котором обучаются дети): Ступина Е.Р. 89119765304 7"с"

Пономарева М.М. 89211463662 2"М"

№ 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 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	+	
3. Режим работы школьной столовой			
11.	Имеется режим работы столовой		
12.	Имеется расписание приема пищи обучающимися	+	
13.	Предоставление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком, утвержденным 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 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	+	
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 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)	+	

Заявка-соглашение на посещение
столовой ГБОУ школы № 106 (2)

1. ФИО законного представителя обучающегося Боровкова Наталья Асатовна
2. Класс обучающегося, чьи интересы представлены 15 4 в
3. Предмет (причина) посещения контроль меню (факт)
4. Дата и времени посещения 13.09.2023 10.00
5. Контактный номер телефона 89112581866

Дата 07.09.23

Подпись Иван

Я, Боровкова Наталья Асатовна, обязуюсь соблюдать
Порядок доступа родителей (законных представителей) обучающихся в помещение столовой
ГБОУ школы № 106.

Дата 13.09.2023

Подпись Вера Боровкова

*Заявка-соглашение принимается только в случае заполнения всех пунктов.

Акт № 1
посещения столовой ГБОУ школы № 106

Общественный представитель(и) (ФИО):
Боровцова Наталья Анатольевна
18 46 класс
Максимцова Л.М. зам. по ВР
Круглова Н.С. зав. столовой
Дата посещения: 13.09.2023

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

Предложения: Спасибо огромное за возможность
попробовать продукцию и развлечения по
школьному меню. Всё очень доступно и
вкусно.

Замечания:

Общественный представитель(и)
Боровцова Наталья Анатольевна «13» сентября
ФИО подпись дата
Максимцова Л.М. «13» сентября
ФИО подпись дата
ФИО подпись дата

Ответственный за организацию питания ГБОУ школы № 106
З/пр Круглова Н.С. Кругл «13» 09.23
ФИО, должность подпись дата

ЧЕК-ЛИСТ проверки качества организации питания

Наименование муниципальной общеобразовательной организации (кратко): ГБОУ школа №106 / Олеская ул. д. 16

Адрес организации: С/ТБ

Дата и время заполнения: 13.09.23

Участник проведения мониторинга (ФИО родителей, контактный телефон, класс, в котором обучаются дети): Вербова Наталья Анатольевна

№ 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 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	✓	
3. Режим работы школьной столовой			
11	Имеется режим работы столовой		
12	Имеется расписание приема пищи обучающимися	✓	
13	Предоставление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком, утвержденным 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 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	✓	
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 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)	✓	

Акт № 6
посещения столовой ГБОУ школы № 106

Общественный представитель(и) (ФИО):
Кудримова С.В.
Аюпова А.И.

Дата посещения: 15.02.2024

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

Предложения:

Замечания:
нет

Общественный представитель(и)			
<u>Кудримова С.В.</u>	<u>[подпись]</u>	<u>«15» 02. 2024</u>	
ФИО	подпись	дата	
<u>Аюпова А.И.</u>	<u>[подпись]</u>	<u>«15» 02. 2024</u>	
ФИО	подпись	дата	
_____	_____	« <u> </u> » <u> </u> <u> </u>	
ФИО	подпись	дата	

Ответственный за организацию питания ГБОУ школы № 106		
<u>Максимцова Т.М.</u>	<u>[подпись]</u>	<u>«15» 02. 2024</u>
<u>зам по ВР</u> ФИО, должность	подпись	дата

ЧЕК-ЛИСТ
проверки качества организации питания

Наименование муниципальной общеобразовательной организации (кратко): РБОУ школа № 106

Адрес организации: Сердобольская 50/52

Дата и время заполнения: 15.02.24

Участник проведения мониторинга (ФИО, родителей, контактный телефон, класс, в котором обучаются дети): Кудряшова С.В. 82

№ 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;	+	
2.	средствам дезинфекции	+	
	Обучающиеся пользуются созданными условиями	+	
2. Санитарно-техническое состояние обеденного зала			
3.	Зал приема пищи чистый	+	
4.	Обеденные столы чистые (протерты)	+	
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	+	
3. Режим работы школьной столовой			
11.	Имеется режим работы столовой	+	
12.	Имеется расписание приема пищи обучающимися	+	
13.	Предоставление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком, утвержденным 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 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	+	
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 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)	+	

Акт № 7
посещения столовой ГБОУ школы № 106

Общественный представитель(и) (ФИО):

Кобзева А.О.
Уринова А.У.

Дата посещения: 18.03.24

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

24

Предложения: солошки на столе

Замечания:

Общественный представитель(и)

Кобзева А.О.
ФИО
Уринова А.У.
ФИО

КФ
подпись
УУ
подпись

«18» 03 24
дата
«18» 03 24
дата
« »
дата

Ответственный за организацию питания ГБОУ школы № 106

Максимцова Т.У.
зам по ВР ФИО, должность

ТМ
подпись

«18» 03 24
дата

ЧЕК-ЛИСТ
проверки качества организации питания

Наименование муниципальной общеобразовательной организации (кратко): ГБОУ школа № 6

Адрес организации: Сердобольский 10/52

Дата и время заполнения: 18.03.24 10:00

Участник проведения мониторинга (ФИО родителей, контактный телефон, класс, в котором обучаются дети): Косыба А.В. 9А

№ 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 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	+	
3. Режим работы школьной столовой			
11	Имеется режим работы столовой	+	
12	Имеется расписание приема пищи обучающимися	+	
13	Предоставление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком, утвержденным 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 столовой	+	
16	Факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным циклическим меню не выявлены	+	
17	В меню отсутствует запрещенные блюда и продукты	+	
18	Питание детей организовано с учетом особенностей здоровья	+	
19	Факты выдачи детям остывшей пищи отсутствуют	+	
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 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)	+	

Акт № 8
посещения столовой ГБОУ школы № 106

Общественный представитель(и) (ФИО):
Дашева Светлана Сергеевна
Тусева Анна Александровна (одн. полость)

Дата посещения: 19.04.24

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

Предложения:

Замечания:
нет

Общественный представитель(и)			
Дашева С.С.	подпись	«19» 04 24	дата
Тусева А.А.	подпись	«19» 04 24	дата
ФИО	подпись	« »	дата
ФИО	подпись	« »	дата

Ответственный за организацию питания ГБОУ школы № 106
Мокшанцова Т.М.
зам по ВР ФИО, должность подпись «19» 04 24 дата

ЧЕК-ЛИСТ
проверки качества организации питания

Наименование муниципальной общеобразовательной организации (кратко): ДБОУ школа №106

Адрес организации: Сердобольская 50/52

Дата и время заполнения: 19.04.24 12:00

Участник проведения мониторинга (ФИО родителей, контактный телефон, класс, в котором обучаются дети): Лашинцева Н.Р. 10а
Тусева А.А. Проста. общ. налад.

№ 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 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	+	
3. Режим работы школьной столовой			
11.	Имеется режим работы столовой	+	
12.	Имеется расписание приема пищи обучающимися	+	
13.	Предоставление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком, утвержденным 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 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	+	
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 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)	+	