

Чек-лист

Проверки качества организации питания помещения
для приема пищи (школьной столовой) МБОУ « Частоостровская СОШ»

Наименование муниципальной общеобразовательной организации (кратко): МБОУ Частоостровская СОШ

Адрес организации: ул. Меккал 8-1

Дата и время заполнения: 01.04.2024 12:00

Участник проведения мониторинга (ФИО родителей, контактный телефон, класс, в котором обучаются дети): Л.А. Демин Т.В 89233446420


№ 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 проводится после каждого приема пищи	+	
10.	Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой не обнаруживаются	+	
3. Режим работы столовой			
11.	Имеется режим столовой	+	
12.	Имеется расписание приёма пищи обучающимися	+	
13.	Предоставление горячего питания обучающимися 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 7-11 лет, с 12 лет и старше)	+	
15.	Ежедневное(фактическое) меню размещено для ознакомления родителей и детей в обеденном зале	+	
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 № 40

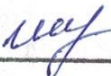
посещения помещения для приема пищи (школьной столовой)
МБОУ «Частоостровская СОШ»

Общественный представитель (и) (ФИО):	Демин М.В.
Дата посещения:	01.04.2024 12:00
Оценка существующей организации питания По шкале от 1-24 (с кратким указанием причин снижения оценки, в случае снижения):	22
Предложения:	нет
Замечания:	нет

Общественный представитель(и):

ФИО	Подпись	Дата
Демин М.В.		01.04.2024

Ответственный специалист МБОУ «Частоостровская СОШ»

Александр Николаевич Клябовский 01.04.24 

ФИО, должность подпись дата

Чек-лист
Проверки качества организации питания помещения
для приема пищи (школьной столовой) МБОУ « Частоостровская СОШ »

Наименование муниципальной общеобразовательной организации(кратко): МБОУ Частоостровская СОШ

Адрес организации: с. Частоостровское, ул. Лесная, 1

Дата и время заполнения: 03.04.2017, 10⁰⁰

Участник проведения мониторинга (ФИО родителей, контактный телефон, класс, в котором обучаются дети): Клишова Александра Михайловна, 89235770178, 2^а класс

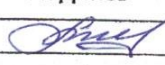
№ п/п	Показатель качества/ вопросы	ДА	НЕТ
1. Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены			
1.	Имеется доступ:		
	К раковинам;	✓	
	Мылу;	✓	
	Средствам для сушки рук;		✓
	Средствам дезинфекции;	✓	
2.	Обучающиеся пользуются созданными условиями	✓	
2. Санитарно-техническое состояние обеденного 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 проводится после каждого приема пищи	✓	
10.	Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой не обнаруживаются	✓	
3. Режим работы столовой			
11.	Имеется режим столовой	✓	
12.	Имеется расписание приёма пищи обучающимися	✓	
13.	Предоставление горячего питания обучающимися 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 7-11 лет, с 12 лет и старше)	✓	
15.	Ежедневное(фактическое) меню размещено для ознакомления родителей и детей в обеденном зале	✓	
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 № 41


посещения помещения для приема пищи (школьной столовой)
МБОУ «Частоостровская СОШ»

Общественный представитель (и) (ФИО):	Паштаева Александра Михайловна
Дата посещения:	03.04.24, 10 ⁰⁰
Оценка существующей организации питания По шкале от 1-24 (с кратким указанием причин снижения оценки, в случае снижения):	23
Предложения:	Разместить сумки для рук возле раковин, а также разместить рулоны с бумажными полотенцами
Замечания:	Органически ед-ва готовых блюд вызывают аппетит.

Общественный представитель(и):

ФИО	Подпись	Дата
Паштаева А. М.		03.04.24, 10 ⁰⁰

Ответственный специалист МБОУ «Частоостровская СОШ»

Алексеев Н. В. Князьков 03.04.2024 

ФИО, должность подпись дата

Чек-лист

Проверки качества организации питания помещения
для приема пищи (школьной столовой) МБОУ « Частоостровская СОШ»

Наименование муниципальной общеобразовательной организации(кратко): МБОУ Частоостровская СОШ

Адрес организации: с. Частоостровское, ул. Лесная, 1

Дата и время заполнения: 05.04.24, 10³⁰

Участник проведения мониторинга (ФИО родителей, контактный телефон, класс,
в котором обучаются дети): Пештаева Александра Михайловна, 2 класс
89235740148

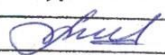
№ п/п	Показатель качества/ вопросы	ДА	НЕТ
1. Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены			
1.	Имеется доступ:		
	К раковинам;	✓	
	Мылу;	✓	
	Средствам для сушки рук;	✗	✓
	Средствам дезинфекции;	✓	
2.	Обучающиеся пользуются созданными условиями	✓	
2. Санитарно-техническое состояние обеденного 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 проводится после каждого приема пищи	✓	
10.	Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой не обнаруживаются	✓	
3. Режим работы столовой			
11.	Имеется режим столовой	✓	
12.	Имеется расписание приёма пищи обучающимися	✓	
13.	Предоставление горячего питания обучающимися 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 7-11 лет, с 12 лет и старше)	✓	
15.	Ежедневное(фактическое) меню размещено для ознакомления родителей и детей в обеденном зале	✓	
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 № 22

посещения помещения для приема пищи (школьной столовой)
МБОУ «Частоостровская СОШ»

Общественный представитель (и) (ФИО):	Пештаева Александра Михайловна
Дата посещения:	05.04.24, 10 ³⁰
Оценка существующей организации питания По шкале от 1-24 (с кратким указанием причин снижения оценки, в случае снижения):	23
Предложения:	разместить, пожалуйста, сушилки для рук рядом с раковинами и бумаж- ные полотенца для рук
Замечания:	Вкус, цвет и запах гото- вых блюд вызывает аппетит

Общественный представитель(и):

ФИО	Подпись	Дата
Пештаева А.М.		05.04.24 10 ³⁰

Ответственный специалист МБОУ «Частоостровская СОШ»

Селезнева Наталья Владимировна 05.04.24

ФИО, должность подпись дата

Чек-лист

Проверки качества организации питания помещения
для приема пищи (школьной столовой) МБОУ « Частоостровская СОШ»

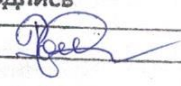
Наименование муниципальной общеобразовательной организации(кратко): МБОУ Частоостровская СОШ
 Адрес организации: п. Мелая 1
 Дата и время заполнения: 8.04.24 10:40
 Участник проведения мониторинга (ФИО родителей, контактный телефон, класс, в котором обучаются дети): Ващенко АО 89233412491 2а, 4а

№ 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 проводится после каждого приема пищи		✓
10.	Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой не обнаруживаются	✓	
3. Режим работы столовой			
11.	Имеется режим столовой		
12.	Имеется расписание приема пищи обучающимися	✓	
13.	Предоставление горячего питания обучающимися 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 7-11 лет, с 12 лет и старше)	✓	
15.	Ежедневное(фактическое) меню размещено для ознакомления родителей и детей в обеденном зале	✓	
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)	✓	

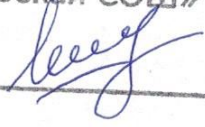
Акт № 75
 посещения помещения для приема пищи (школьной столовой)
 МБОУ «Частоостровская СОШ»

Общественный представитель (и) (ФИО):	Рагалин А О
Дата посещения:	8.04.24
Оценка существующей организации питания По шкале от 1-24 (с кратким указанием причин снижения оценки, в случае снижения):	23
Предложения:	нет
Замечания:	Замечаний нет. Порядок соответствует заявленным нормам в меню. Вкус и количество блюд хорошие

Общественный представитель(и):

ФИО	Подпись	Дата
Рагалин А О		8.04.24

Ответственный специалист МБОУ «Частоостровская СОШ»

Мельнико Н. Р. Киселёвских 8.04.2024 ~ 

ФИО, должность подпись дата

Чек-лист

Проверки качества организации питания помещения
для приема пищи (школьной столовой) МБОУ « Частоостровская СОШ»

Наименование муниципальной общеобразовательной организации(кратко): МБОУ Частоостровская СОШ

Адрес организации: _____

Дата и время заполнения: 11.04 12:40

Участник проведения мониторинга (ФИО родителей, контактный телефон, класс, в котором обучаются дети): Л.А. Демьян М.В. 89233446420


№ 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(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 проводится после каждого приема пищи	+	
10.	Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой не обнаруживаются	+	
3. Режим работы столовой			
11.	Имеется режим столовой	+	
12.	Имеется расписание приёма пищи обучающимися	+	
13.	Предоставление горячего питания обучающимися 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 7-11 лет, с 12 лет и старше)	+	
15.	Ежедневное(фактическое) меню размещено для ознакомления родителей и детей в обеденном зале	+	
16.	Факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным цикличным 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 № 03

посещения помещения для приема пищи (школьной столовой)
МБОУ «Частоостровская СОШ»

Общественный представитель (и) (ФИО):	Решь Г.Р.
Дата посещения:	11.04.2024
Оценка существующей организации питания По шкале от 1-24 (с кратким указанием причин снижения оценки, в случае снижения):	22
Предложения:	нет
Замечания:	нет

Общественный представитель(и):

ФИО	Подпись	Дата
Решь Г.Р.		11.04.2024

Ответственный специалист МБОУ «Частоостровская СОШ»

Александров И.И.  11.04.2024

ФИО, должность подпись дата

Чек-лист

Проверки качества организации питания помещения
для приема пищи (школьной столовой) МБОУ « Частоостровская СОШ»

Наименование муниципальной общеобразовательной организации(кратко): МБОУ Частоостровская СОШ

Адрес организации: с. Частоостровское, ул. Лесная, 1

Дата и время заполнения: 15 апреля 2024г., 9¹⁰

Участник проведения мониторинга (ФИО родителей, контактный телефон, класс, в котором обучаются дети): Паштаева Я. И., 89835740178, 2^а


№ 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 проводится после каждого приема пищи	✓	
10.	Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой не обнаруживаются	✓	
3. Режим работы столовой			
11.	Имеется режим столовой	✓	
12.	Имеется расписание приёма пищи обучающимися	✓	
13.	Предоставление горячего питания обучающимися 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 7-11 лет, с 12 лет и старше)	✓	
15.	Ежедневное(фактическое) меню размещено для ознакомления родителей и детей в обеденном зале	✓	
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 № 74

посещения помещения для приема пищи (школьной столовой)
МБОУ «Частоостровская СОШ»

Общественный представитель (и) (ФИО):	Паштаева Александра Михайловна
Дата посещения:	15.04.2024
Оценка существующей организации питания По шкале от 1-24 (с кратким указанием причин снижения оценки, в случае снижения):	23
Предложения:	Разместить сумки для рук снего раковины и разместить бумажные полотенца
Замечания:	Вкус, цвет, запах готовых дishes вызывают аппетит

Общественный представитель(и):

ФИО	Подпись	Дата
Паштаева А. М.		15.04.24.

Ответственный специалист МБОУ «Частоостровская СОШ»

Александрова Наталья Александровна 15.04.24

ФИО, должность подпись дата

Чек-лист

Проверки качества организации питания помещения
для приема пищи (школьной столовой) МБОУ « Частоостровская СОШ»

Наименование муниципальной общеобразовательной организации(кратко): МБОУ Частоостровская СОШ
 Адрес организации: ул. Лесная 1
 Дата и время заполнения: 16.04.24 11:20
 Участник проведения мониторинга (ФИО родителей, контактный телефон, класс, в котором обучаются дети): Баденко А.О. 89233412491 2а, 4а

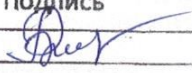
№ п/п	Показатель качества/ вопросы	ДА	НЕТ
1. Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены			
1.	Имеется доступ:		
	К раковинам;	✓	
	Мылу;	✓	
	Средствам для сушки рук;		✓
	Средствам дезинфекции;	✓	
2.	Обучающиеся пользуются созданными условиями		
2. Санитарно-техническое состояние обеденного 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 проводится после каждого приема пищи	✓	
10.	Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой не обнаруживаются	✓	
3. Режим работы столовой			
11.	Имеется режим столовой	✓	
12.	Имеется расписание приема пищи обучающимися	✓	
13.	Предоставление горячего питания обучающимися 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 7-11 лет, с 12 лет и старше)	✓	
15.	Ежедневное(фактическое) меню размещено для ознакомления родителей и детей в обеденном зале	✓	
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 № 75


посещения помещения для приема пищи (школьной столовой)
МБОУ «Частоостровская СОШ»

Общественный представитель (и) (ФИО):	Рагченко А.О.
Дата посещения:	16.04.24
Оценка существующей организации питания По шкале от 1-24 (с кратким указанием причин снижения оценки, в случае снижения):	23
Предложения:	Уточнить меню для детей
Замечания:	Замечаний нет Блюда соответствуют вкусовым кач-ам, внешний вид хороший

Общественный представитель(и):

ФИО	Подпись	Дата
Рагченко А.О.		16.04.24

Ответственный специалист МБОУ «Частоостровская СОШ»

 16.04.2024

ФИО, должность подпись дата

Чек-лист
Проверки качества организации питания помещения
для приема пищи (школьной столовой) МБОУ « Частоостровская СОШ»

Наименование муниципальной общеобразовательной организации (кратко): МБОУ Частоостровская СОШ

Адрес организации: _____

Дата и время заполнения: 11.50 17.07.2024


Участник проведения мониторинга (ФИО родителей, контактный телефон, класс, в котором обучаются дети): 2, А" Демин Г.В 89233446420

№ 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 проводится после каждого приема пищи	+	
10.	Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой не обнаруживаются	+	
3. Режим работы столовой			
11.	Имеется режим столовой	+	
12.	Имеется расписание приема пищи обучающимися	+	
13.	Предоставление горячего питания обучающимися 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 7-11 лет, с 12 лет и старше)	+	
15.	Ежедневное (фактическое) меню размещено для ознакомления родителей и детей в обеденном зале	+	
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 № 16
 посещения помещения для приема пищи (школьной столовой)
 МБОУ «Частоостровская СОШ»

Общественный представитель (и) (ФИО):	Решь Т.В
Дата посещения:	17.04.2024
Оценка существующей организации питания По шкале от 1-24 (с кратким указанием причин снижения оценки, в случае снижения):	22
Предложения:	нет
Замечания:	нет

Общественный представитель(и):

ФИО	Подпись	Дата
Решь Т.В		17.04.2024

Ответственный специалист МБОУ «Частоостровская СОШ»

_____  17.04.2024
 ФИО, должность подпись дата

Чек-лист
Проверки качества организации питания помещения
для приема пищи (школьной столовой) МБОУ « Частоостровская СОШ »

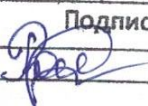
Наименование муниципальной общеобразовательной организации (кратко): МБОУ Частоостровская СОШ
 Адрес организации: Левая 1
 Дата и время заполнения: 23.04.24 10:40
 Участник проведения мониторинга (ФИО родителей, контактный телефон, класс, в котором обучаются дети): Вадченко Д 89233412491 2а, 7а

№ 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 проводится после каждого приема пищи		
10.	Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой не обнаруживаются	✓	
3. Режим работы столовой			
11.	Имеется режим столовой		
12.	Имеется расписание приема пищи обучающимися	✓	
13.	Предоставление горячего питания обучающимися 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 7-11 лет, с 12 лет и старше)	✓	
15.	Ежедневное (фактическое) меню размещено для ознакомления родителей и детей в обеденном зале	✓	
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)	✓	

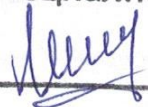
Акт № 77
 посещения помещения для приема пищи (школьной столовой)
 МБОУ «Частоостровская СОШ»

Общественный представитель (и) (ФИО):	Радченко АО
Дата посещения:	23.04.24
Оценка существующей организации питания По шкале от 1-24 (с кратким указанием причин снижения оценки, в случае снижения):	23 Нет сушки для рук
Предложения:	Установить сушку для рук
Замечания:	нет. Борщ соответствует весу, внешней вид приятной видовые кот-ва хорошие.

Общественный представитель(и):

ФИО	Подпись	Дата
Радченко АО		23.04.24

Ответственный специалист МБОУ «Частоостровская СОШ»

Шеннико Н.И.  23.04.24

ФИО, должность подпись дата

Чек-лист
Проверки качества организации питания помещения
для приема пищи (школьной столовой) МБОУ « Частоостровская СОШ »

Наименование муниципальной общеобразовательной организации (кратко): МБОУ Частоостровская СОШ

Адрес организации: _____

Дата и время заполнения: 24.04.2024 12:00

Участник проведения мониторинга (ФИО родителей, контактный телефон, класс, в котором обучаются дети): Л.А. Кеминь Т.Р. 89233446420


№ 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 проводится после каждого приема пищи		
10.	Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой не обнаруживаются	+	
3. Режим работы столовой			
11.	Имеется режим столовой		
12.	Имеется расписание приема пищи обучающимися	+	
13.	Предоставление горячего питания обучающимися 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 7-11 лет, с 12 лет и старше)	+	
15.	Ежедневное (фактическое) меню размещено для ознакомления родителей и детей в обеденном зале	+	
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 № 78

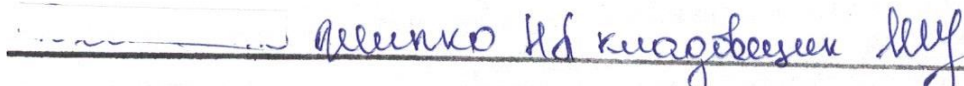
посещения помещения для приема пищи (школьной столовой)
МБОУ «Частоостровская СОШ»

Общественный представитель (и) (ФИО):	Демин П.В.
Дата посещения:	24.04.2024 12:00
Оценка существующей организации питания По шкале от 1-24 (с кратким указанием причин снижения оценки, в случае снижения):	22
Предложения:	нет
Замечания:	нет

Общественный представитель(и):

ФИО	Подпись	Дата
Демин П.В.		24.04.2024

Ответственный специалист МБОУ «Частоостровская СОШ»

 24.04.24

ФИО, должность подпись дата