

Акт посещения столовой МБОУ г. Астрахани «Гимназия №1»

Общественный представитель(и) (ФИО):

Валосова Ольга Валерьевна,
Дисон Анна Владимировна

Дата посещения: 28.10.2022 г.

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

24







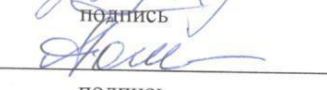
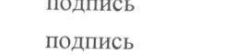
Предложения:

Продолжить контроль и наблюдение за качеством питания, соблюдение правил-ной технологии приготовления блюд.

Замечания:

Замечаний нет. Меню на 28.10.2022 г. соответствует 10-дневному меню. Блюда подаются вовремя и в теплом виде.

Общественный представитель(и)

Рашичев Т.В.		«28» 10.2022
ФИО	подпись	дата
Томякова А.В.		«28» 10.2022
ФИО	подпись	дата
Короткова Т.Н.		«28» 10.2022
ФИО	подпись	дата
Лебедевская Н.А.		«28» 10.2022
ФИО	подпись	дата
Анопова Н.Т.		«28» 10.2022
ФИО	подпись	дата
Сергеева С.В.		«28» 10.2022
ФИО	подпись	дата
Валосова О.В.		«28» 10.2022
ФИО	подпись	дата
Дисон А.В.		«28» 10.2022
ФИО	подпись	дата
ФИО	подпись	дата

Ответственный специалист МБОУ г. Астрахани «Гимназия №1»

Лебедевская Н.А.  «28» 10.2022

ФИО, должность

подпись

дата

ЧЕК-ЛИСТ проверки качества организации питания

Наименование муниципальной общеобразовательной организации (кратко):

МБОУ г. Астрахани „Гимназия №1“

Адрес организации: ул. Комсомольская набережная, 7а

Дата и время заполнения: 28.10.2022 г., 14.30

Участник проведения мониторинга (ФИО родителей, контактный телефон, класс, в котором обучаются дети): Оисон А.В. 8190313786953, 2В

Власова О.В. 8192715512625, 2В

№ 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	+	
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)	+	