

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

Общественный представитель(и) (ФИО):

Коротких Наталья Михайловна,
Зишина Алена Валерьевна

Дата посещения: 18.03.2022г.

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, соблюдением
правильной технологии подготов-
ления. Блюда.

Замечания:

Замечаний нет. Меню на 18.03.2022г.
соответствует 10-дневному меню.
Блюда подаются вовремя и в
теплом виде.

Общественный представитель(и)

<u>Решнёв Т.В.</u>	<u>[Подпись]</u>	<u>«18» 03.22</u>
ФИО	подпись	дата
<u>Полмякова А.В.</u>	<u>[Подпись]</u>	<u>«18» 03.22</u>
ФИО	подпись	дата
<u>Короткова Т.Н.</u>	<u>[Подпись]</u>	<u>«18» 03.22</u>
ФИО	подпись	дата
<u>Лебедевская Н.А.</u>	<u>[Подпись]</u>	<u>«18» 03.22</u>
ФИО	подпись	дата
<u>Карина Ю.Т.</u>	<u>[Подпись]</u>	<u>«18» 03.22</u>
ФИО	подпись	дата
<u>Рассихина М.В.</u>	<u>[Подпись]</u>	<u>«18» 03.22</u>
ФИО	подпись	дата
<u>Коротких Н.М.</u>	<u>[Подпись]</u>	<u>«18» 03.22</u>
ФИО	подпись	дата
<u>Зишина А.В.</u>	<u>[Подпись]</u>	<u>«18» 03.22</u>
ФИО	подпись	дата
		« »
ФИО	подпись	дата

Ответственный специалист МБОУ г. Астрахани «Гимназия №1»

Лебедевская Н.А.

ФИО, должность

[Подпись]

подпись

«18» 03.22

дата

ЧЕК-ЛИСТ проверки качества организации питания

Наименование муниципальной общеобразовательной организации (кратко):

МБОУ «Аттражаны» Гимназия №1

Адрес организации: ул. Комсомольская набережная, 7а

Дата и время заполнения: 18.03.2022, 14.25

Участник проведения мониторинга (ФИО родителей, контактный телефон, класс, в котором обучаются дети): Короткая Наталья Михайловна, 8(908)678-10-22

Зишма Анна Валерьевна 8(927) 282-05-17

№ 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)	+	