

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

Общественный представитель(и) (ФИО):

Лашко Екатерина Сергеевна
Сереева Екатерина Вячеславовна

Дата посещения: 28.04.2023 г.

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

24






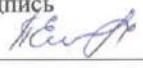

Предложения:

Продолжить контроль и наблюдение за качеством питания, соблюдением правильной технологии приготовления блюд.

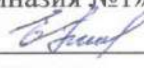
Замечания:

Замарганит нет. Меню на 28.04.2023г соответствует 10-рублевому меню. Блюда оформлены красиво и в темной посуде.

Общественный представитель(и)

| | | |
|--------------------------------|---|----------------|
| Рашков Т. В. |  | «28» 04.2023г. |
| ФИО | подпись | дата |
| Телякова А. В. |  | «28» 04.2023г. |
| ФИО | подпись | дата |
| Короткова Т. Н. |  | «28» 04.2023г. |
| ФИО | подпись | дата |
| Лебедянская Н. А. |  | «28» 04.2023г. |
| ФИО | подпись | дата |
| Аюпова Н. Т. |  | «28» 04.2023г. |
| ФИО | подпись | дата |
| | | « » |
| Лашко Екатерина Сергеевна |  | «28» 04.2023г. |
| ФИО | подпись | дата |
| Сереева Екатерина Вячеславовна |  | «28» 04.2023г. |
| ФИО | подпись | дата |

Ответственный специалист МБОУ г. Астрахани «Гимназия №1»

Амирова С. А., зам. дир. по УВР  «28» 04.2023г.

ФИО, должность

подпись

дата

ЧЕК-ЛИСТ проверки качества организации питания

Наименование муниципальной общеобразовательной организации (кратко):

МБОУ г. Астрахани, Гимназия №1
 Адрес организации: ул. Коммунальная Набережная, д. 7а

Дата и время заполнения: 28.04.2013г., 9:30

Участник проведения мониторинга (ФИО родителей, контактный телефон, класс, в котором обучаются дети): Ташко С.С. (89848847700, 1В);
Сергеева Е.В. (89885996927, 1В).

| № 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) | + | |