

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

Общественный представитель(и) (ФИО):

Лаврова Екатерина Владимировна
Жаимова Виктория Викторовна

Дата посещения: 26 октября

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

24

Предложения:

Продолжить контроль и наблюдения за качеством питания, соблюдением правил и технологий приготовления блюд.

Замечания:

Замечаний нет. Меню на 26.10.2023 г соответствует 10-дневному меню. Блюда подаются в теплом виде, эстетический вид не нарушен. Очень вкусно!

Общественный представитель(и)

Маркилова В.А.	подпись	«26» 10. 2023
Тамкова А.В.	подпись	«26» 10. 2023
Короткова Т.Н.	подпись	«26» 10. 2023
Смолоникова Ю.В.	подпись	«26» 10. 2023
Аюпова Н.Т.	подпись	«26» 10. 2023
Сергеева Е.В.	подпись	«26» 10. 2023
Лаврова Е.В.	подпись	«26» 10. 2023
Жаимова В.В.	подпись	«26» 10. 2023

Ответственный специалист МБОУ г. Астрахани «Гимназия №1»

Амирова В.А., зам. дир. по ЧБС
), должность: _____, подпись: _____, дата: «26» 10. 2023г.

ЧЕК-ЛИСТ проверки качества организации питания

Наименование муниципальной общеобразовательной организации (кратко):

МБОУ г. Астрахани "Гимназия № 1"

Адрес организации: ул. Коммунальная Насеретная, д. 7а

Дата и время заполнения: 26.10.2023

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

Талица Екатерина Владимировна (89275664401, 4.А¹)

Жалебова Виктория Викторовна (89064550222, 4.А¹)

№	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 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)	+	