

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

Общественный представитель(и) (ФИО):

Туркина Елена Александровна  
Тайдукова Занда Валентиновна

Дата посещения: 28 сентября 15:30

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 гигиенической технологии приготовления блюд.

Замечания:

Замечаний нет. Меню на 28.09.2023 г. соответствует 10-дневному меню. Блюда подаются в теплом виде, эстетический вид не нарушен. Очень вкусно!

Общественный представитель(и)

|                |         |                     |
|----------------|---------|---------------------|
| Маркина Е.А.   |         | «28» 09.2023г.      |
| Талаева А.В.   | подпись | дата «28» 09.2023г. |
| Корошкова Т.Н. | подпись | дата «28» 09.2023г. |
| Сидорова Ю.В.  | подпись | дата «28» 09.2023г. |
| Аюпова Н.Т.    | подпись | дата «28» 09.2023г. |
| Сергеева Е.В.  | подпись | дата «28» 09.2023г. |
| Туркина Е.О.   | подпись | дата «28» 09.2023г. |
| Тайдукова З.В. | подпись | дата «28» 09.2023г. |

Ответственный специалист МБОУ г. Астрахани «Гимназия №1»

Амшрова Е.А., зам. дир. по ЧБП «28» 09.2023г.

подпись

подпись

дата

## ЧЕК-ЛИСТ проверки качества организации питания

Наименование муниципальной общеобразовательной организации (кратко):

*МБОУ г. Астрахани "Гимназия №1"*

Адрес организации: *ул. Коммунаровская Набережная д. 7а*

Дата и время заполнения: *28.09.2023, 15:50*

Участник проведения мониторинга (ФИО родителей, контактный телефон, класс, в котором обучаются дети): *Туркина Елена Александровна 189371944637, 3.А)*

*Тайдукова Зарда Валентиновна 189275769408, 2.В)*

| №<br>п/п  | Показатель качества/вопросы  | ДА | НЕТ |
|---|--|----|-----|
| <b>1. Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены</b>                   |  |    |     |
| 1.  | Имеется доступ:  |    |     |
|   | к раковинам;   | +  |     |
|   | мылу;  | +  |     |
|   | средствам для сушки рук;   | +  |     |
|   | средствам дезинфекции  | +  |     |
| 2.  | Обучающиеся пользуются созданными условиями  | +  |     |
| <b>2. Санитарно-техническое состояние обеденного зала</b>                             |  |    |     |
| 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   | +  |     |
| <b>3. Режим работы школьной столовой</b>  |  |    |     |
| 11.   | Имеется режим работы столовой  | +  |     |
| 12.   | Имеется расписание приема пищи обучающимися  | +  |     |
| 13.   | Предоставление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком, утвержденным директором школы                                 | +  |     |
| <b>4. Соблюдение требований к сбалансированному рациональному питанию обучающихся</b> |  |    |     |
| 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   | +  |     |
| <b>5. Культура обслуживания</b>   |  |    |     |
| 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  | +  |     |
| <b>6. Оценка готовых блюд</b>   |  |    |     |
| 24.   | Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (отсутствуют посторонние привкусы, запахи, не подгорело, доварено, не пересолено) | +  |     |