

Посещения помещения для приема пищи (школьной столовой)

Общественный представитель(и) (ФИО):

Мушанов Р.Н.

Бабашина А.А.

Дата посещения: 07.11.2023

Оценка существующей организации питания в соответствии с оценочным листом:

Соответствует

Предложения:

Ничего организовать не требуется

Замечания:

Нет

Общественный представитель (и)

Мушанов Р.Н.

Мушанов

«07» 11.2023

ФИО

подпись

дата

Бабашина А.А.

Бабашина

«07» 11.2023

ФИО

подпись

дата

« »

ФИО

подпись

дата

Ответственный специалист МБОУ «Гимназия №1»

Пешникова Наталья Викторовна Пешникова

«07» 11.2023

ФИО

подпись

дата

Уполномоченное лицо представителя организатора питания

Сафронова Ольга Николаевна

Сафронова

«07» 11.2023

ФИО

подпись

дата

ФОРМА ОЦЕНОЧНОГО ЛИСТА
проверки качества организации питания
МБОУ «Гимназия №1»

Дата и время проведения проверки: 07.11.2023 09¹⁰

Инициативная группа, проводившая проверку (ФИО родителей, класс, в котором обучаются дети):

Мушатов Р.Н.
Бабашина А.А.

№ 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 приёма пищи чистый	✓	
4.	Обеденные столы чистые (протёртые)	✓	
5.	Обеденные столы и стулья без видимых повреждений	✓	
6.	Инфраструктура обеденного зала обеспечивает условия для реализации буфетной продукции	✓	
7.	Уборка обеденного зала производится после каждого приема пищи	✓	
8.	Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой не обнаруживаются	✓	
3. Режим работы школьной столовой			
9.	Имеется режим работы школьной столовой	✓	
10.	Имеется расписание приема пищи обучающимися	✓	
11.	Предоставление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком, утвержденным директором гимназии	✓	
4. Соблюдение требований к сбалансированному рациональному питанию обучающихся			
12.	Наличие на сайте гимназии циклического меню для всех возрастных групп обучающихся (с 7 до 11, с 12 лет и старше)	✓	
13.	Ежедневное (фактическое) меню размещено для ознакомления родителей и детей в обеденном зале школьной столовой	✓	
14.	Факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным циклическим меню не выявлены	✓	
15.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	✓	
16.	Питание детей организовано с учетом особенностей здоровья	✓	
17.	Факты выдачи детям остывшей пищи отсутствуют	✓	
5. Культура обслуживания			
18.	Наличие специальной одежды (формы, колпаки) у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	✓	
19.	Состояние специальной одежды у сотрудников удовлетворительное	✓	
20.	На обеденных столах имеются салфетки	✓	
21.	Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит	✓	
6. Оценка готовых блюд			
22.	Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (отсутствуют посторонние привкусы, запахи, не подгорело, доварено, не пересолено)	✓	