

Посещения помещения для приема пищи (школьной столовой)

Общественный представитель(и) (ФИО):

Куршанова Анастасия Андреевна
Глазкова Милая Андреевна

Дата посещения: 12.10.2023

Оценка существующей организации питания в соответствии с оценочным листом:

Организации питания в соответствии с меню.

Предложения:

Продолжить осуществлять работу столовой в соответствии с правилами и нормами.

Замечания:

Замечаний отсутствуют

Общественный представитель (и)

| | | |
|-----------------------|-------------|-----------------------|
| <u>Куршанова А.А.</u> | <u>Курш</u> | <u>«12» 10. 2023.</u> |
|-----------------------|-------------|-----------------------|

| | | |
|-----|---------|------|
| ФИО | подпись | дата |
|-----|---------|------|

| | | |
|----------------------|-----------|-----------------------|
| <u>Глазкова Л.А.</u> | <u>ГЛ</u> | <u>«12» 10. 2023.</u> |
|----------------------|-----------|-----------------------|

| | | |
|-----|---------|------|
| ФИО | подпись | дата |
|-----|---------|------|

| | | |
|---------------------------|--|--|
| « <u> </u> » <u> </u> . | | |
|---------------------------|--|--|

| | | |
|-----|---------|------|
| ФИО | подпись | дата |
|-----|---------|------|

Ответственный специалист МБОУ «Гимназия №1»

| | | |
|-----------------------|---------------|-----------------------|
| <u>Викторова Н.В.</u> | <u>Виктор</u> | <u>«12» 10. 2023.</u> |
|-----------------------|---------------|-----------------------|

| | | |
|-----|---------|------|
| ФИО | подпись | дата |
|-----|---------|------|

Уполномоченное лицо представителя организатора питания

| | | |
|-----------------------|-----------|-----------------------|
| <u>Сафронова О.Н.</u> | <u>СФ</u> | <u>«12» 10. 2023.</u> |
|-----------------------|-----------|-----------------------|

| | | |
|-----|---------|------|
| ФИО | подпись | дата |
|-----|---------|------|

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

Дата и время проведения проверки: 12.10.2023 в 14⁰⁰

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

Тришенина Анастасия Андреевна
Казнова Мария Андреевна

| № 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) | ✓ | |
| | | | |
| | | | |