

Посещения помещения для приема пищи (школьной столовой)

Общественный представитель(и) (ФИО):

Лазарева Анна Ивановна  
Чушина Карина Юлиановна

Дата посещения: 14.03.2024 12:00

Оценка существующей организации питания в соответствии с оценочным листом:

Всё хорошо устроено!

Предложения:

Всё хорошо!

Замечания:

Нет.

Общественный представитель (и)

Лазарева А.И. Лаз «14» марта 2024

Чушина К.К. ЧК «14» марта 2024

ФИО подпись дата  
«  »

Ответственный специалист МБОУ «Гимназия №1»

Вашталева Н.В. Вашталева «14» 03 2024

Уполномоченное лицо представителя организатора питания

Савронова О.Н. Савронова «14» 03 2024

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

Дата и время проведения проверки: 14.03.2024 12-00

Инициативная группа, проводившая проверку (ФИО родителей, класс, в котором обучаются дети):  
Лазарева Анна Ивановна, Чудинова  
Карина Валерьевна 74В

№ 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 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	+	
<b>3. Режим работы школьной столовой</b>			
9.	Имеется режим работы школьной столовой	+	
10.	Имеется расписание приема пищи обучающимися	+	
11.	Предоставление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком, утвержденным директором гимназии	+	
<b>4. Соблюдение требований к балансируемому рациональному питанию обучающихся</b>			
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	+	
<b>5. Культура обслуживания</b>			
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	+	
<b>6. Оценка готовых блюд</b>			
22.	Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (отсутствуют посторонние привкусы, запахи, не подгорело, доварено, не пересолено)	+	

Посещения помещения для приема пищи (школьной столовой)

Общественный представитель(и) (ФИО):

Дмитриева Е.П., Киршовчук Е.П., Жданова И.П.

Дата посещения: 14.03.2024

Оценка существующей организации питания в соответствии с оценочным листом:

Все соответствует; организованно всё хорошо.

Предложения:

Супот готовить в соответствии с вкусами детей, например рассольник едят плохо, а он очень специфический - кислый.  
Ввести отчеты картой в бюджете

Замечания:

Замечаний нет

Общественный представитель (и)

Дмитриева Е.П.		«14» 03.2024
ФИО	подпись	дата
Киршовчук Е.П.		«14» 03 2024
ФИО	подпись	дата
Жданова И.П.		«14» 03 2024
ФИО	подпись	дата

Ответственный специалист МБОУ «Гимназия №1»

Дмитриева Н.В.		«14» 03 2024
ФИО	подпись	дата

Уполномоченное лицо представителя организатора питания

Сафорова О.А.		«14» 03 2024
ФИО	подпись	дата

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

Дата и время проведения проверки: 14.03.24 12.00

Инициативная группа, проводившая проверку (ФИО родителей, класс, в котором обучаются дети):  
Димитриева Е.П., Киршинович Е.П., Мганова И.П.  
4 и Б"

№ 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 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	✓	
<b>3. Режим работы школьной столовой</b>			
9.	Имеется режим работы школьной столовой	✓	
10.	Имеется расписание приема пищи обучающимися	✓	
11.	Предоставление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком, утвержденным директором гимназии	✓	
<b>4. Соблюдение требований к балансируемому рациональному питанию обучающихся</b>			
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	✓	
<b>5. Культура обслуживания</b>			
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	✓	
<b>6. Оценка готовых блюд</b>			
22.	Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (отсутствуют посторонние привкусы, запахи, не подгорело, доварено, не пересолено)	✓	