

Посещения помещения для приема пищи (школьной столовой)

Общественный представитель(и) (ФИО):

Попова Елена Николаевна

Михайлов Александр Сергеевич

Судачкина Татьяна Сергеевна

Дата посещения: 17.09.2024

Оценка существующей организации питания в соответствии с оценочным листом:

Хорошо

Предложения:

Улучшить взаимодействие со смежными организациями

Замечания:

Самостоятельно не на всех этапах

Система хранения

Несколько моментов санитарии

Общественный представитель (и)

Попова Е.И.

[Подпись]

«17» 09 24

ФИО

подпись

дата

Судачкина Т.С.

[Подпись]

«17» 09 24

ФИО

подпись

дата

Михайлов А.С.

[Подпись]

«17» 09 24

ФИО

подпись

дата

Ответственный специалист МБОУ «Гимназия №1»

Дмитриева И.В.

[Подпись]

«17» 09.2024г

ФИО

подпись

дата

Уполномоченное лицо представителя организатора питания

Садрочова О.Н.

[Подпись]

«17» 09 24

ФИО

подпись

дата

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

Дата и время проведения проверки: 17.09.2024

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

Ночевая Е.И., Иванушкин А.С., Сидорова Т.С.

1А

№ 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)	+	