

Приложение 3
к Положению проведения мероприятий
родительского контроля за организацией
горячего питания обучающихся в
муниципальной общеобразовательной
организации, а также доступа родителей
(законных представителей) обучающихся в
помещение для приема пищи (школьную
столовую)

Форма Акта № 84
посещения школьной столовой

Общественный представитель(и) (ФИО):

Васюкина Светлана Викторовна

Дата посещения: «08» 04 2025 г.

Оценка существующей организации питания:

Потрачено - температурной режим, бланк сободей,
вкус, цвет и остальные организационные составляющие
соответствуют. В столовой чисто, убирают со ст. сов
время.

Предложения:

Замечания:

Общественный представитель(и)

Васюкина С. В.

ФИО

[подпись]
подпись

«08» 04 2025
дата

ФИО

подпись

« » 20
дата

ФИО

подпись

« » 20
дата

Ответственный специалист муниципальной общеобразовательной организации

Горюх Н. Е.

ФИО, должность

[подпись]
подпись

«08» 04 2025
дата

Уполномоченное лицо представителя организатора питания

Ирсеитова О. Р. зав. н.р.

ФИО, должность

[подпись]
подпись

«08» 04 2025
дата

Приложение 2
к Положению проведения мероприятий
родительского контроля за организацией горячего
питания обучающихся в муниципальной
общеобразовательной организации, а также
доступа родителей (законных представителей)
обучающихся в помещение для приема пищи
(школьную столовую)

ФОРМА ЧЕК-ЛИСТА

проверки качества организации питания

Наименование муниципальной общеобразовательной организации (кратко): _____

Адрес организации: Ор. 04. 2025

Дата и время заполнения: «__» ____ 20__ г.

Участник проведения мониторинга (ФИО родителей, контактный телефон, класс, в котором
обучаются дети): Василькина Светлана Викторовна

№ 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 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	✓	
3. Режим работы школьной столовой			
11	Имеется режим работы школьной столовой	✓	
12	Имеется расписание приема пищи обучающимися	✓	
4. Соблюдение требований к сбалансированному рациональному питанию обучающихся			
14	Наличие на сайте ОУ циклического меню для всех возрастных групп обучающихся (с 7 до 11 лет, с 12 лет и старше)	✓	
15	Ежедневное (фактическое) меню размещено для ознакомления родителей и детей в обеденном зале школьной столовой	✓	
16	Факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным циклическим меню не выявлены		✓
17	В меню отсутствует запрещенные блюда и продукты	✓	
18	Питание детей организовано с учетом особенностей здоровья	✓	
19	Факты выдачи детям остывшей пищи отсутствуют	✓	
5. Культура обслуживания			
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	✓	
6. Оценка готовых блюд			
24	Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (отсутствуют посторонние привкусы, запахи, не подгорело, доварено, не пересолено)	✓	