

Акт № 2
 посещения столовой ГБОУ школы №594

Общественный представитель(и) (ФИО):

Швец Ирина Викторовна

Дата посещения: 26 апр. 2022г.

Оценка существующей организации питания по шкале от 1 до 24 (с кратким указанием причин снижения оценки, в случае снижения):

Вывод: условия питания в школьной столовой соответствуют всем требованиям из чер-листа.

Предложения:

Замечания:

Общественный представитель(и)

| | | |
|------------------|------------------|----------------------|
| <u>Швец И.В.</u> | <u>[Подпись]</u> | <u>«26» апр 2022</u> |
| ФИО | подпись | дата |
| _____ | _____ | «__» _____ |
| ФИО | подпись | дата |
| _____ | _____ | «__» _____ |
| ФИО | подпись | дата |

Ответственный специалист

| | | |
|--|------------------|-------------------------|
| <u>Колосова В.В., педагог-психолог</u> | <u>[Подпись]</u> | <u>«26» апреля 2022</u> |
| ФИО, должность | подпись | дата |

ЧЕК-ЛИСТ
проверки качества организации питания

ГБОУ школа Московского района Санкт-Петербурга

Адрес организации: Санкт-Петербург, ул.Победы д.10

Дата и время заполнения: 26 апр. 2022 10-50

Участник проведения мониторинга (ФИО родителей, контактный телефон, класс, в котором обучаются дети): Швец Ирина Викторовна (Шадягин Лев, 2-А)
+79215645643

| № 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 | | |
| 3. Режим работы школьной столовой | | | |
| 10. | Имеется режим работы столовой | ✓ | |
| 11. | Имеется расписание приема пищи обучающимися | ✓ | |
| 12. | Предоставление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком, утвержденным директором школы | ✓ | |
| 4. Соблюдение требований к сбалансированному рациональному питанию обучающихся | | | |
| 13. | Наличие на сайте ОО цикличного меню для всех возрастных групп обучающихся (с 7 до 11 лет, с 12 лет и старше) | ✓ | |
| 14. | Ежедневное (фактическое) меню размещено для ознакомления родителей и детей в обеденном зале столовой | ✓ | |
| 15. | Факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным циклическим меню не выявлены | ✓ | |
| 16. | В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты | ✓ | |
| 17. | Питание детей организовано с учетом особенностей здоровья | ✓ | |
| 18. | Факты выдачи детям остывшей пищи отсутствуют | ✓ | |
| 5. Культура обслуживания | | | |
| 19. | Наличие специальной одежды (формы, колпаки) у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд | ✓ | |
| 20. | Состояние специальной одежды у сотрудников удовлетворительное | ✓ | |
| 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) | ✓ | |

Акт № 1
 посещения столовой ГБОУ школы №594

Общественный представитель(и) (ФИО):

Цунашская Алла Леодиевна

Дата посещения: 13.04.2022г.

Оценка существующей организации питания по шкале от 1 до 24 (с кратким указанием причин снижения оценки, в случае снижения):

Оценка дана только завтраками (каша с изюмом + булка с маслом + чай) - 24 балла. Еда теплая и светлая.

Предложения: Добавить кусочек сыра к булке.

Замечания:

К завтракам нет замечаний.

Общественный представитель(и)

| | | |
|------------------------|-----------|------------------------|
| <u>Цунашская А. М.</u> | <u>А-</u> | <u>«13» 04. 2022г.</u> |
| ФИО | подпись | дата |
| _____ | _____ | «__» _____ |
| ФИО | подпись | дата |
| _____ | _____ | «__» _____ |
| ФИО | подпись | дата |

Ответственный специалист

| | | |
|---------------------|-------------|-----------------------|
| <u>Ромашин А.В.</u> | <u>А.В.</u> | <u>«13» 04 2022г.</u> |
| ФИО, должность | подпись | дата |

ЧЕК-ЛИСТ
проверки качества организации питания

ГБОУ школа Московского района Санкт-Петербурга

Адрес организации: Санкт-Петербург, ул.Победы д.10

Дата и время заполнения: 13.04.2022, 10¹⁵Участник проведения мониторинга (ФИО родителей, контактный телефон, класс, в котором обучаются дети): Цушаньская Анна Модестовна, +79219275835
1. А класс

| № 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 | ✓ | |
| 3. Режим работы школьной столовой | | | |
| 10 | Имеется режим работы столовой | ✓ | |
| 11 | Имеется расписание приема пищи обучающимися | ✓ | |
| 12 | Предоставление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком, утвержденным директором школы | ✓ | |
| 4. Соблюдение требований к сбалансированному рациональному питанию обучающихся | | | |
| 13 | Наличие на сайте ОО циклического меню для всех возрастных групп обучающихся (с 7 до 11 лет, с 12 лет и старше) | ✓ | |
| 14 | Ежедневное (фактическое) меню размещено для ознакомления родителей и детей в обеденном зале столовой | ✓ | |
| 15 | Факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным циклическим меню не выявлены | ✓ | |
| 16 | В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты | ✓ | |
| 17 | Питание детей организовано с учетом особенностей здоровья | ? | не выявлено нарушений |
| 18 | Факты выдачи детям остывшей пищи отсутствуют | ✓ | |
| 5. Культура обслуживания | | | |
| 19 | Наличие специальной одежды (формы, колпаки) у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд | ✓ | |
| 20 | Состояние специальной одежды у сотрудников удовлетворительное | ✓ | |
| 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) | ✓ | |