

Приложение 1

к Порядку проведения мероприятий

по родительскому контролю за организацией

горячего питания обучающихся в муниципальной общеобразовательной организации, а также доступа родителей (законных представителей) обучающихся в помещение для приема пищи (школьную столовую)

Форма заявки-соглашения на посещение

школьной столовой МАОУ СШ № 149)

1. ФИО законного представителя обучающегося Жукова Л. В.
2. Класс обучающегося, чьи интересы представлены 3 А
3. Предмет (причина) посещения сер. кон.
4. Дата и времени посещения 11.01.24, 08:40
5. Контактный номер телефона 89082216285

Дата 11.01.2024

Подпись Жуков

Я, Жукова Л. В., обязуюсь соблюдать
Порядок доступа законных представителей обучающихся в помещение приема пищи
(школьной столовой) общеобразовательной организации.

Дата 11.01.2024

Подпись Жуков

*Заявка-соглашение принимается только в случае заполнения всех пунктов.

к Порядку проведения мероприятий

по родительскому контролю 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): МАОУ СШ № 149

Адрес организации: ул. Весны, 9 «А»

Дата и время заполнения: 11.01.24, 08:40

Участник проведения мониторинга (ФИО родителей, контактный телефон, класс, в котором обучаются дети): Кочина А. В. 89082216285

№ 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	✓	
13.	Предоставление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком, утвержденным директором школы	✓	
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	✓	

17	В меню отсутствуют 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 (<u>отсутствуют</u> <u>посторонние привкусы</u> , <u>запахи</u> , <u>не подгорело</u> , <u>доварено</u> , <u>не пересолено</u>)	✓	

