

Приложение I

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 Неверко Е.О.
2. Класс обучающегося, чьи интересы представлены 10 А
3. Предмет (причина) посещения род. контроль
4. Дата и времени посещения 18.09.2025 г.
5. Контактный номер телефона 89131776609

Дата 18.09.2025 г.

Подпись [подпись]

Я, Неверко Е.О., обязуюсь соблюдать
Порядок доступа законных представителей обучающихся в помещение приема пищи
(школьной столовой) общеобразовательной организации.

Дата 18.09.2025 г.

Подпись [подпись]

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

Приложение 3

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. Взлётная, 28 «В»

Дата и время заполнения: 18.08.2022

Участник проведения мониторинга (ФИО родителей, контактный телефон, класс, в котором обучаются дети): Неверов С.О., 8993 177608, 10.А

№ 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 фактического меню с утвержденным циклическим меню не выявлены	+	
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 (отсутствуют посторонние привкусы, запахи, не подгорело, доварено, не пересолено)	+	

