

Заявка на посещение школьной столовой

1. Ф.И.О. родителя (законного представителя)

Лебедева Светлана Викторовна

2. Класс обучающегося, чьи интересы представлены 3кл.

3. Запрос (цель посещения) контроль питания

в санаторной школе - интернате №10

4. Дата и время посещения 26.04.2024. в 12:00

5. Контактный номер телефона 89807480153

Дата 26.04.2024

Подпись

Светлана Лебедева СВ

ФОРМА ЧЕК-ЛИСТА
проверки качества организации питания

Наименование муниципальной общеобразовательной организации (кратко):

МОУ с.с.п.ш.к. им. Гер. 10

Адрес организации:

Ул. Дельцова Берного д 54

Дата и время заполнения:

26.04.2024 г в 12:00

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

*Федорова Светлана Викторовна
т. 8980 7980153 3 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	✓	
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 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)	✓	

Заявка на посещение школьной столовой

1. Ф.И.О. родителя (законного представителя)

Богомазов Ефимьян Борисович

2. Класс обучающегося, чьи интересы представлены

3 класс

3. Запрос (цель посещения)

Проверка и контроль питания в школе

4. Дата и время посещения

17.04.2024. 12:50

5. Контактный номер телефона

89036466433

Дата

17.04.24г.

Подпись

Богомаз Е.Б. Богомазов Е.Б.

ФОРМА ЧЕК-ЛИСТА
проверки качества организации питания

Наименование муниципальной общеобразовательной организации (кратко):

СШ № 10

Адрес организации: ул. Д. Бедного д 54

Дата и время заполнения: 17.04.24 12:50

Участник проведения мониторинга (ФИО родителей, контактный телефон, класс, в котором обучаются дети): Богомолова Татьяна Борисовна

8903 646 67-33 3 классе 2 ребенка

№ 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)	✓	

Заявка на посещение школьной столовой

1. Ф.И.О. родителя (законного представителя)

Самаркина Нина Федоровна

2. Класс обучающегося, чьи интересы представлены

3. Запрос (цель посещения) контроль питания

в санаторной школе-интернате
№10

4. Дата и время посещения 1 апреля 2024г в 12:30

5. Контактный номер телефона 8-915-990-13-98

Дата 1.04.24

Подпись

Сам

Самаркина Н.Ф.

ФОРМА ЧЕК-ЛИСТА
проверки качества организации питания

Наименование муниципальной общеобразовательной организации (кратко):

МОУ Сан. шк-инт N 10

Адрес организации: ул. Рельяна Федорова, д 54

Дата и время заполнения: 1 апреля 2024г в 12:30

Участник проведения мониторинга (ФИО родителей, контактный телефон, класс, в котором обучаются дети): Самаркина Нина Федоровна 8-915-990-13-98

№ п/п	Показатель качества/вопросы	ДА	НЕТ
1. Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены			
1.	Имеется доступ:		
	к раковинам;	да	
	мылу;	да	
	средствам для сушки рук;	да	
	средствам дезинфекции	да	
2.	Обучающиеся пользуются созданными условиями	да	
2. Санитарно-техническое состояние обеденного зала			
3.	Зал приема пищи чистый	да	
4.	Обеденные столы чистые (протертые)	да	
5.	Обеденные столы и стулья без видимых повреждений	да	
6.	На столовых приборах отсутствует влага	да	
7.	Столовые приборы без сколов и трещин	да	
8.	Инфраструктура обеденного зала обеспечивает условия для реализации буфетной продукции	да	
9.	Уборка обеденного зала производится после каждого приема пищи	да	
10.	Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой не обнаруживаются	да	
3. Режим работы школьной столовой			
11.	Имеется режим работы школьной столовой	да	
12.	Имеется расписание приема пищи обучающимися	да	
13.	Предоставление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком, утвержденным директором школы	да	
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)	да	
15.	Ежедневное (фактическое) меню размещено для ознакомления родителей и детей в обеденном зале школьной столовой	да	
16.	Факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным циклическим меню не выявлены	да	
17.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	да	
18.	Питание детей организовано с учетом особенностей здоровья	да	
19.	Факты выдачи детям остывшей пищи отсутствуют	да	
5. Культура обслуживания			
20.	Наличие специальной одежды (формы, колпаки) у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	да	
21.	Состояние специальной одежды у сотрудников удовлетворительное	да	
22.	На обеденных столах имеются салфетки	да	
23.	Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит	да	
6. Оценка готовых блюд			
24.	Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (отсутствуют посторонние привкусы, запахи, не подгорело, доварено, не пересолено)	да	