

Акт № _____

посещения столовой ГКОУ КК школы-интерната ст-цы Староминской

Родитель (законный представитель) (ФИО):

Артюха Светлана Владимировна

Дата посещения 15.04.2025 года. 13:15 (вечерний прием)

Оценка существующей организации питания по шкале от 1 до 23 (с кратким описанием причин снижения оценки, в случае снижения):

23 - требования по организации питания соблюдаются
уточняется программа организации питания
персоналом.

Предложения: осуществлять раздаточную работу
персоналом столовой. В столовой уютно чисто. После приема
пищи осуществляется влажная уборка.

Замечания: нет.

Члены комиссии:

Светлана Артюха Светлана Владимировна.

ФИО

подпись

ФИО

подпись

ФИО

подпись

Ответственный специалист школы-интерната

социальный педагог

ФИО, должность

Иван Кононенко А.В.

подпись

ЧЕК-ЛИСТ

проверки качества организации питания
в ГКОУУ КК школе-интернате ст-цы Староминской

Дата и время заполнения: 15.04.2025 года.

ФИО родителей (законных представителей): Артемий Айна Владимировна

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