

Акт № \_\_\_\_\_

посещения столовой ГКОУ КК школы-интерната ст-цы Староминской

Родитель (законный представитель) (ФИО):

Заруца Кристина Владимировна  
Замлатина Светлана Владиславовна

Дата посещения 13.09.2024г 13<sup>15</sup> (2 перек)

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

23 - требования организации питания выполняются,  
есть миноры в соответствии стандарта, соопределены  
уровней

Предложения: чего, чего, красиво

Замечания: нет

Члены комиссии:

<u>Заруца К.В.</u>	<u>[подпись]</u>
ФИО	подпись
<u>Замлатина СВ.</u>	<u>Замлат.</u>
ФИО	подпись
ФИО	подпись

Ответственный специалист школы-интерната

Социальной педагог Кононенко Н.В. Коно

ФИО, должность

подпись

## ЧЕК-ЛИСТ

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

Дата и время заполнения: 13.09.2024

13<sup>15</sup>

ФИО родителей (законных представителей): Замлатина Светлана Владимировна

№ п/п	Показатель качества/вопросы	ДА	НЕТ
<i>1. Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены</i>			
1	Имеется доступ:		
	-к раковинам	да	
	-к мылу	да	
	-к средствам для сушки рук	да	
	-к средствам дезинфекции	да	
2	Обучающиеся пользуются созданными условиями	да	
<i>2. Санитарно-техническое состояние обеденного зала</i>			
3	Зал приема пищи чистый	да	
4	Обеденные столы чистые	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	Уборка обеденного зала производится после каждого приема пищи	да	
9	Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой не обнаруживаются	да	
<i>3. Режим школьной столовой</i>			
10	Имеется режим работы столовой	да	
11	Имеется расписание приема пищи обучающихся	да	
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)	✓	

посещения столовой ГКОУ КК школы-интерната ст-цы Староминской

Родитель (законный представитель) (ФИО):

Заклюшча Светлана Владислав.  
Заруба Ирина Валерьевна

Дата посещения 13.09.24. 13<sup>40</sup>. (3 потока.)

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

23 - требования к организации питания  
выполняются. Дети питаются организо-  
ванно, соблюдают правило приёма  
пищи.

Предложения: Дети приходят в соответ-  
ствии с графиком. В столовой  
чисто, уютно, красиво.

Замечания: нет

Члены комиссии:

<u>Заруба И.В.</u>	<u>[подпись]</u>
ФИО	подпись
<u>Заклюшча Светлана Владислав.</u>	<u>Заклюш</u>
ФИО	подпись
ФИО	подпись

Ответственный специалист школы-интерната

Соцнальней перагон Колоненко Н.В. Проф-

ФИО, должность

подпись

## ЧЕК-ЛИСТ

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

Дата и время заполнения: 13.09.24. 13<sup>40</sup>

ФИО родителей (законных представителей):

Затюева Ило Свехомо Владиславовна  
Жура Кристина Валерьевна

№ 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)	✓	