

Акт № 5
посещения столовой ГКОУ КК школы-интерната ст-цы Староминской

Родитель (законный представитель) (ФИО):

Нерунова Татьяна Александровна
Заматина Светлана Владимировна

Дата посещения: 29.05.2024г 1-я смена (обед)

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

23 - все требования по организации питания соблюдаются. Все дети питаются организованно, соблюдаются правила приема пищи. Приготовленная пища вкусная.

Предложения:

Во время организации обслуживания в столовой столов и раздачи пищи дежур. Дети принимают в сопровождении педагогов, в соответствии с графиком.

Замечания:

замечаний нет.

Члены комиссии:

Нерунова Т. А.
ФИО

Шейн
Подпись

Заматина С. В.
ФИО

Заматина
Подпись

ФИО

Подпись

Ответственный специалист школы-интерната

Сот. педагог Чернушенко С. А.
ФИО, должность

Подпись

Черн
Подпись

ЧЕК-ЛИСТ

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

Дата и время заполнения: 21.05.2024г.

13¹⁵

ФИО родителей (законных представителей):

Меркулова М. Ю.
Жуковская С. В.

№ 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 работы школьной столовой</i>			
10.	Имеется режим работы столовой	✓	
11.	Имеется расписание приема пищи обучающимися	✓	
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)	✓	

Акт № 6
посещения столовой ГКОУ КК школы-интерната ст-цы Староминской

Родитель (законный представитель) (ФИО):

Григорьев Николай Иванович
Кравченко Татьяна Григорьевна
Вукашица Татьяна Григорьевна

Дата посещения: 29.05.2024г 2-я смена (обед)

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

23 - преобладают по организации
питания рационального.
Дети приходят в соответствии с графиком.

Предложения:

Дети пришли в соответствии с
графиком, в соответствии
время.
В столовой много уюта,
красивая сервировка

Замечания:

замечаний нет.

Члены комиссии:

Григорьев Н.А.
ФИО

[Подпись]
Подпись

Кравченко Т.В.
ФИО

Подпись

Вукашица Т.В.
ФИО

Подпись

Ответственный специалист школы-интерната

Сот. педагог Чернухина С.А.
ФИО, должность

[Подпись]
Подпись

ЧЕК-ЛИСТ
 проверки качества организации питания
 в ГКОУ КК школе-интернате ст-цы Староминской

Дата и время заполнения: 21.05.2024г 14¹⁵
 ФИО родителей (законных представителей): Куринская Л.В.
Куринский Р.А.

№ 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 работы школьной столовой</i>			
10.	Имеется режим работы столовой	✓	
11.	Имеется расписание приема пищи обучающимися	✓	
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)	✓	