

Приложение № 4  
к порядку проведения мероприятий по родительскому контролю  
за организацией горячего питания  
обучающихся в МАОУ «СОШ №37» г.Перми,  
а также доступа родителей (законных представителей)  
обучающихся в помещение для приема пищи (школьную столовую)

Форма Акта № 1  
посещения помещения для приема пищи (школьной столовой)

Общественный представитель(и) (ФИО): \_\_\_\_\_

Дата посещения: 29.09.2022

Оценка существующей организации питания по шкале от 1 до 24 (с кратким указанием причин снижения оценки, в случае снижения): 24

Предложения: \_\_\_\_\_

Замечания: замечания отсутствуют

Общественный представитель(и)

<u>Кришута Илья</u>	<u>Кришута</u>	<u>29.09.2022</u>
ФИО	подпись	дата
<u>Семенин Александр Анатольевич</u>	<u>Семенин</u>	<u>29.09.2022</u>
ФИО	подпись	дата
<u>Королева Анастасия Александровна</u>	<u>Королева</u>	<u>29.09.2022</u>
ФИО	подпись	дата
<u>Маршанов Александр Александрович</u>	<u>Маршанов</u>	<u>29.09.2022</u>
ФИО	подпись	дата

Ответственный специалист муниципальной общеобразовательной организации

« »

Иван

ФИО Иван Мурашов  
дата 29.09.2022

Уполномоченное лицо представителя организатора питания

« »

Иван

ФИО, должность Семенин И.А.  
дата 29.09.2022

Приложение № 3  
к порядку проведения мероприятий по родительскому контролю  
за организацией горячего питания  
обучающихся в МАОУ «СОШ №37» г.Перми,  
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):

Адрес организации: ул. Чкалова, 21

Дата и время заполнения: 29.09.2022 9:30

Участник проведения мониторинга (ФИО родителей, контактный телефон, класс, в котором обучаются дети): Каронова Анастасия Сергеевна, 8902-8363624

1.0"

№ п/п	Показатель качества/вопросы	ДА	НЕТ
<b>1. Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены</b>			
1.	Имеется доступ:		
	к раковинам;	✓	
	мылу;	✓	
	средствам для сушки рук;	✓	
	средствам дезинфекции	✓	
2	Обучающиеся пользуются созданными условиями	✓	
<b>2. Санитарно-техническое состояние обеденного зала</b>			
3	Зал приема пищи чистый	✓	
4	Обеденные столы чистые (протерты)	✓	
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	✓	
<b>3. Режим работы школьной столовой</b>			
11.	Имеется режим работы школьной столовой	✓	
12	Имеется расписание приема пищи обучающимися	✓	
13	Предоставление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком, утвержденным директором школы	✓	
<b>4. Соблюдение требований к сбалансированному рациональному питанию обучающихся</b>			
14	Наличие на сайте ОУ циклического меню для всех возрастных групп обучающихся (с 7 до 10 лет, с 11 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	✓	
<b>5. Культура обслуживания</b>			
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	✓	
<b>6. Оценка готовых блюд</b>			
24	Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (отсутствуют посторонние примеси, запахи, не подгорело, доварено, не пересолено)	✓	

Приложение № 3  
к порядку проведения мероприятий по родительскому контролю  
за организацией горячего питания  
обучающихся в МАОУ «СОШ №37» г.Перми,  
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):

Адрес организации: ул. Карбышева, 21

Дата и время заполнения: 29.09.2022

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

89222440017, 1А

№ п/п	Показатель качества/вопросы	ДА	НЕТ
<b>1. Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены</b>			
1.	Имеется доступ:		
	к раковинам;	✓	
	мылу;	✓	
	средствам для сушки рук;	✓	
	средствам дезинфекции	✓	
2.	Обучающиеся пользуются созданными условиями		
<b>2. Санитарно-техническое состояние обеденного зала</b>			
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	✓	
<b>3. Режим работы школьной столовой</b>			
11.	Имеется режим работы школьной столовой	✓	
12.	Имеется расписание приема пищи обучающимися	✓	
13.	Предоставление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком, утвержденным директором школы	✓	
<b>4. Соблюдение требований к сбалансированному рациональному питанию обучающихся</b>			
14.	Наличие на сайте ОУ циклического меню для всех возрастных групп обучающихся (с 7 до 10 лет, с 11 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	✓	
<b>5. Культура обслуживания</b>			
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	✓	
<b>6. Оценка готовых блюд</b>			
24	Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (отсутствуют посторонние примеси, запахи, не подгорело, доварено, не пересолено)	✓	

Приложение № 3  
к порядку проведения мероприятий по родительскому контролю  
за организацией горячего питания  
обучающихся в МАОУ «СОШ №37» г.Перми,  
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):

Адрес организации: \_\_\_\_\_

Дата и время заполнения: 29.09.2012

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

89016449892

16

№ п/п	Показатель качества/вопросы	ДА	НЕТ
<b>1. Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены</b>			
1.	Имеется доступ:		
	к раковинам;	✓	
	мылу;	✓	
	средствам для сушки рук;	✓	
	средствам дезинфекции		
2	Обучающиеся пользуются созданными условиями	✓	
<b>2. Санитарно-техническое состояние обеденного зала</b>			
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	✓	
<b>3. Режим работы школьной столовой</b>			
11.	Имеется режим работы школьной столовой	✓	
12	Имеется расписание приема пищи обучающимися	✓	
13	Предоставление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком, утвержденным директором школы	✓	
<b>4. Соблюдение требований к сбалансированному рациональному питанию обучающихся</b>			
14	Наличие на сайте ОУ циклического меню для всех возрастных групп обучающихся (с 7 до 10 лет, с 11 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	✓	
<b>5. Культура обслуживания</b>			
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	✓	
<b>6. Оценка готовых блюд</b>			
24	Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (отсутствуют посторонние примеси, запахи, не подгорело, доварено, не пересолено)	✓	

Приложение № 3  
к порядку проведения мероприятий по родительскому контролю  
за организацией горячего питания  
обучающихся в МАОУ «СОШ №37» г.Перми,  
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):

Адрес организации: Набережные 21

Дата и время заполнения: 29.09.2022

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

89223495508 1В

№ п/п	Показатель качества/вопросы	ДА	НЕТ
<b>1. Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены</b>			
1.	Имеется доступ:		
	к раковинам;	✓	
	мылу;	✓	
	средствам для сушки рук;	✓	
	средствам дезинфекции	✓	
2	Обучающиеся пользуются созданными условиями	✓	
<b>2. Санитарно-техническое состояние обеденного зала</b>			
3	Зал приема пищи чистый	✓	
4	Обеденные столы чистые (протерты)	✓	
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	✓	
<b>3. Режим работы школьной столовой</b>			
11.	Имеется режим работы школьной столовой	✓	
12	Имеется расписание приема пищи обучающимися	✓	
13	Предоставление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком, утвержденным директором школы	✓	
<b>4. Соблюдение требований к сбалансированному рациональному питанию обучающихся</b>			
14	Наличие на сайте ОУ циклического меню для всех возрастных групп обучающихся (с 7 до 10 лет, с 11 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	✓	
<b>5. Культура обслуживания</b>			
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	✓	
<b>6. Оценка готовых блюд</b>			
24	Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (отсутствуют посторонние примеси, запахи, не подгорело, доварено, не пересолено)	✓	

Приложение № 3  
к порядку проведения мероприятий по родительскому контролю  
за организацией горячего питания  
обучающихся в МАОУ «СОШ №37» г.Перми,  
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):

Адрес организации: Набережноберегов д. 21.

Дата и время заполнения: 09.09 19:09.2014

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

№ п/п	Показатель качества/вопросы	ДА	НЕТ
<b>1. Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены</b>			
1.	Имеется доступ:		
	к раковинам;	✓	
	мылу;	✓	
	средствам для сушки рук;	✓	
	средствам дезинфекции	✓	
2.	Обучающиеся пользуются созданными условиями	✓	
<b>2. Санитарно-техническое состояние обеденного зала</b>			
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	✓	
<b>3. Режим работы школьной столовой</b>			
11.	Имеется режим работы школьной столовой	✓	
12.	Имеется расписание приема пищи обучающимися	✓	
13.	Предоставление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком, утвержденным директором школы	✓	
<b>4. Соблюдение требований к сбалансированному рациональному питанию обучающихся</b>			
14.	Наличие на сайте ОУ циклического меню для всех возрастных групп обучающихся (с 7 до 10 лет, с 11 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	✓	
<b>5. Культура обслуживания</b>			
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	✓	
<b>6. Оценка готовых блюд</b>			
24	Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (отсутствуют посторонние примеси, запахи, не подгорело, доварено, не пересолено)	✓	