

Акт № 1
посещения столовой ГБОУ школы № 106

Общественный представитель(и) (ФИО):
Сорокина А.А. представ. род. общественной
Круглова Н.С. завед. производством
Каракова И.В. зам. директора по УВР
Максимцова Л.И. зам. директора по ВР

Дата посещения: 15.01.2026

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

24 балла

Предложения:

Оценить работу пищеблока, как
положительную.
Продолжить работу по единому
меню.
Контролировать подачу блюд требу-
емой температуры.

Замечания:

Общественный представитель(и)

<u>Сорокина А.А.</u>	<u>С.А.А.</u>	<u>«15» января 2026</u>
ФИО	подпись	дата
<u>Круглова Н.С.</u>	<u>К.С.</u>	<u>«15» января 2026</u>
ФИО	подпись	дата
<u>Каракова И.В.</u>	<u>И.В.</u>	<u>«15» января 2026</u>
ФИО	подпись	дата

Ответственный за организацию питания ГБОУ школы № 106

<u>Максимцова Л.И.</u>	<u>Л.И.</u>	<u>«15» января 2026</u>
ФИО, должность	подпись	дата

Акт № 2
 посещения столовой ГБОУ школы № 106

Общественный представитель(и) (ФИО):

Краснова Ф.П. представитель родителей
Лабаресова Т.Е. зав. производством
Волков И.И. зам. директора по АХР
Максимцова Г.И. зам. директора по ВР

Дата посещения: _____

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

24

Предложения:

Продолжить контроль предоставляемой пищи для
уч-ся в соответствии с меню.
Бюджетная продукция реализуется.
Продолжить дежурство сотрудников ОУ в столовой
Контролировать т.п. подан. блюзд.

Замечания:

Общественный представитель(и)

<u>Краснова Ф.П.</u>		<u>[Подпись]</u>	<u>«16» января 26</u>
ФИО	подпись		дата
<u>Волков И.И.</u>		<u>[Подпись]</u>	<u>«16» января 26г</u>
ФИО	подпись		дата
<u>Лабаресова Т.Е.</u>		<u>[Подпись]</u>	<u>«16» января 26г.</u>
ФИО	подпись		дата

Ответственный за организацию питания ГБОУ школы № 106

<u>Максимцова Г.И.</u>	<u>[Подпись]</u>	<u>«16» января 26.</u>
ФИО, должность	подпись	дата

ЧЕК-ЛИСТ
проверки качества организации питания

Наименование муниципальной общеобразовательной организации (кратко):

ГБОУ школа №106 Оршморского р. СГО-га

Адрес организации: Омская ул. 9. 46

Дата и время заполнения: 15.01.26. 10.30

Участник проведения мониторинга (ФИО родителей, контактный телефон, класс, в котором обучаются дети): Сорокина А.А. 6В класс, 15 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 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 ОО 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 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)	✓	

Акт № 1
посещения столовой ГБОУ школы № 106

Общественный представитель(и) (ФИО):

Степанова Е.В.
Максимирова Т.М.
Лабадасова Т.Е.

Дата посещения: 20.10.2025

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

Предложения: Продолжить контроль за
приготовлением пищи
Оценить работу, как положительную.

Замечания:
спасибо!

Общественный представитель(и)

<u>Степанова Е.В.</u>	<u>[Подпись]</u>	<u>«20» октября 25г.</u>
ФИО	подпись	дата
<u>Лабадасова Т.Е.</u>	<u>[Подпись]</u>	<u>«20» октября 25</u>
ФИО	подпись	дата
_____	_____	<u>«__» _____</u>
ФИО	подпись	дата

Ответственный за организацию питания ГБОУ школы № 106

<u>Максимирова Т.М.</u>	<u>[Подпись]</u>	<u>«20» октября 25г.</u>
ФИО, должность	подпись	дата

ЧЕК-ЛИСТ
проверки качества организации питания

Наименование муниципальной общеобразовательной организации (кратко): РБОУ школа №106

Адрес организации: Сердобольская 50/52

Дата и время заполнения: 20.10.25 14:00

Участник проведения мониторинга (ФИО родителей, контактный телефон, класс, в котором обучаются дети): Степанова Е.В. 80. 89110248895

№ 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 (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	✓	
3. Режим работы школьной столовой			
11.	Имеется режим работы 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 ОО 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 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)	✓	

ЧЕК-ЛИСТ
проверки качества организации питания

Наименование муниципальной общеобразовательной организации (кратко): ГБОУ школа №6 Приморского р-на СФО-ге
 Адрес организации: Сердобольская ул. 50/52
 Дата и время заполнения: 16.01.2026 10.15
 Участник проведения мониторинга (ФИО родителей, контактный телефон, класс, в котором обучаются дети): Краснова Д.П. 2М 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 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 ОО 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 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)	✓	