

Акт № 5-25

посещения помещения для приема пищи (школьной столовой)

ГБОУ лицей № 378 Кировского района г. Санкт-Петербурга

Общественный представитель(и) (ФИО):

Ланкратова Елена Станиславовна 45

Егорова Светлана Николаевна 70

Журимова Наталья Валерьевна 34

Дата посещения: 15.12.2025г

Оценка существующей организации питания по шкале от 1 до 21 согласно чек-листу (с кратким указанием причин снижения оценки, в случае снижения)

- 21 -Предложения: салфетки на столах

Замечания:

Общественный представитель(и)

Ланкратова Е.С.

ФИО

подпись

«15» декабря 2025

дата

Егорова С.Н.

ФИО

подпись

«15» 12.2025г

дата

Журимова Н.В.

ФИО

подпись

«15» 12.2025г

дата

Ответственный специалист общеобразовательной организации

Голова М.К., администратор

ФИО, должность

подпись

«15» 12.25

дата

Уполномоченное лицо представителя организатора питания

Кузнецова О.В., зав. производством

ФИО, должность

подпись

«15» 12.25

дата

**ЧЕК-ЛИСТ проверки качества организации питания
в ГБОУ лицей № 378 Кировского района г. Санкт-Петербурга**

Дата и время заполнения: 12:10 15 декабря 2025г

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

Полкрайва Е.С. 4^Б, Егорова С.Н. 7^Б, Куренкова Ж.В. 3^А

№ пп	Показатель качества/вопросы	ДА	НЕТ
1. Условия для соблюдения обучающихся 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	не обнаружено	
3. Режим работы школьной столовой			
11	Имеется режим работы школьной 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 ОУ цикличного 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 школьной столовой	+	
16	Факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным цикличным меню не выявлены	+	
17	В меню отсутствует запрещенные блюда и продукты	отсутствуют	
18	Факты выдачи детям остывшей пищи отсутствуют	отсутствуют	
5. Культура обслуживания			
19	Наличие специальной одежды (формы, колпаки) у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	+	
6. Оценка готовых блюд			
20	Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит	+	
21	Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (отсутствуют посторонние привкусы, запахи, не подгорело, доварено, не пересолено)	+	