Приложение 2

К Положению о родительском контроле организации горячего питания

Акт № 5-26

посещения помещения для приема пищи (школьной столовой)

ГБОУ лицей № 378 Кировского района г. Санкт-Петербурга

Общественный представитель(и) (ФИО):
Лещкая Надежда Владимировна 9б
Зайцева Людмила Игоревна 4а, 5
Верещикова Мария Ивановна 1б

Дата посещения: 12.11.2026г

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

Предложения: —

Замечания:
—

Общественный представитель(и)

Лещкая Н.В.		«12» 11.2026г
ФИО	подпись	дата
Зайцева Л.И.		«12» 11.2026г
ФИО	подпись	дата
Верещикова М.И.		«12» 11.2026г
ФИО	подпись	дата

Ответственный специалист общеобразовательной организации

Попова М.К., администратор		«12» 11 2026
ФИО, должность	подпись	дата

Уполномоченное лицо представителя организатора питания

Кужелова О.В., зав. производством		«12» 11 2026
ФИО, должность	подпись	дата

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

Дата и время заполнения: 12.15ч 12.11.2026г

Участник проведения мониторинга (ФИО родителей, контактный телефон, класс, в котором обучаются дети):
Лецкая Н.В 9б, Зайцева М.И 4а, Вереженникова М.И. 1б

№ 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 требовании 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)	+	