

Результаты родительского контроля оказания услуг питания обучающимся МАОУ Лицей №6 «Перспектива»

МАОУ Лицей № 6 «Перспектива»	ФИО законного представителя
Дата 20.02.25	Гуровкина Н.Ю.
Перемена N 2	Класс 5-11
Прием пищи (завтрак, обед)	Возраст опрашиваемых детей 11-18

Что проверить?	Как оценить?			Комментарии
	Поставьте «V» в соответствующий раздел			
Наличие десятидневного цикличного меню, согласованного с Роспотребнадзором	Есть, размещено на сайте лица ✓	Есть, но не размещено на сайте лица	Нет	
Наличие фактического меню на день и его соответствие цикличному	Есть, соответствует ✓	Есть, соответствует	Нет	
Наименование блюд по меню	Закуска	Горячее блюдо ✓	Второе блюдо	
	Фрукты	Горячий напиток ✓	Кондитерское изделие ✓	
Полновесность порций	Полновесны ✓	Кроме-	Указать вывод по меню и по факту	
Спросить мнение обучающихся. (Если не вкусно, то почему?)	Вкусно ✓	Не очень	Не вкусно	Почему?
Закуска				
Горячее блюдо	✓			
Вторые блюда				
Фрукты				
Горячий напиток	✓			
Кондитерское изделие	✓			
Попробовать еду. Ваше мнение.	Вкусно ✓	Не очень	Не вкусно	Почему?
Закуска				
Горячее блюдо	✓			
Вторые блюда				
Фрукты				
Горячий напиток	✓			
Кондитерское изделие	✓			
Ваши замечания/предложения/пожелания/комментарии	—			

Законный представитель
Гуровкина Н.Ю. «20» 02 2025 г.
Подпись Расшифровка дата

Принятые по результатам рассмотрения оставленных комментариев меры:

[Подпись]

Уполномоченное лицо образовательной организации:
Мамочка Т.Т. «20» 02 2025 г.
Подпись расшифровка дата

ЧЕК ЛИСТ

проверки качества организации питания в МАОУ Лицей №6 «Перспектива»

Адрес: г. Красноярск, ул. Кутузова 52/12

Дата и время заполнения: 20.02.25

Участник проведения мониторинга: Гуровкина К.Ю.

№ п/п	Показатель качества/вопросы	ДА	НЕТ
1. Условия для соблюдения учащимися правил личной гигиены			
1.1	Имеется доступ:		
	к раковинам;	+	
	мылу;	+	
	средствам для сушки рук;	+	
	Средствам дезинфекции;	+	
1.2	Учащиеся пользуются созданными условиями	+	
2. Санитарно-техническое состояние обеденного зала			
2.1	Зал приема пищи чистый	+	
2.2	Обеденные столы чистые (протертые)	+	
2.3	Обеденные столы и стулья без видимых повреждений	+	
2.4	На столовых приборах отсутствует влага	+	
2.5	Столовые приборы без сколов и трещин	+	
2.6	Уборка обеденного зала производится после каждого приема пищи	+	
2.7	Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой не обнаруживаются	+	
3. Режим работы школьной столовой			
3.1	Имеется режим работы школьной столовой	+	
3.2	Имеется расписание приема пищи учащимися	+	
3.3	Горячее питание предоставляется учащимся согласно графику	+	
4. Соблюдение требований к сбалансированному рациональному питанию учащихся			
4.1	Наличие на сайте цикличного меню для всех возрастных групп учащихся (7-11 лет, 12 лет и старше)	+	
4.2	Ежедневное (фактическое) меню размещено для ознакомления родителей и детей в обеденном зале столовой	+	
4.3	Факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным циклическим меню не выявлены	+	
4.4	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	+	
4.5	Питание детей организовано с учетом особенностей здоровья	+	
4.6	Факты выдачи остывшей пищи отсутствуют	+	
5. Культура обслуживания			
5.1	Наличие специальной одежды (форма, колпаки) у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	+	
5.2	Состояние спецодежды у сотрудников удовлетворительное	+	
5.3	На обеденных столах имеются салфетки	+	
5.4	Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит	+	
6. Оценка готовых блюд			
6.1	Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (отсутствуют посторонние привкусы, запахи, не подгорело, доварено, не пересолено)	+	

Гуровкина

**Результаты родительского контроля оказания услуг питания обучающимся МАОУ
Лицей №6 «Перспектива»**

МАОУ Лицей № 6 «Перспектива»	ФИО законного представителя
Дата <u>20.02.25</u>	<u>Панова Мария Андреевна</u>
Перемена N <u>2</u>	Класс <u>5-11</u>
Прием пищи (завтрак, обед) <u>завтрак</u>	Возраст опрашиваемых детей <u>11-18</u>

Что проверить?	Как оценить?			Комментарии
	Поставьте «V» в соответствующий раздел			
Наличие десятидневного циклического меню, согласованного с Роспотребнадзором	Есть, размещено на сайте лица ✓	Есть, но не размещено на сайте лица	Нет	
Наличие фактического меню на день и его соответствие циклическому	Есть, соответствует ✓	Есть, соответствует	Нет	
Наименование блюд по меню	Закуска	Горячее блюдо ✓	Второе блюдо	
	Фрукты	Горячий напиток ✓	Кондитерское изделие ✓	
Полновесность порций	Полновесны ✓	Кроме-	Указать вывод по меню и по факту	
Спросить мнение обучающихся. (Если не вкусно, то почему?)	Вкусно ✓	Не очень	Не вкусно	Почему?
Закуска				
Горячее блюдо	✓			
Вторые блюда				
Фрукты				
Горячий напиток	✓			
Кондитерское изделие	✓			
Попробовать еду. Ваше мнение.	Вкусно ✓	Не очень	Не вкусно	Почему?
Закуска				
Горячее блюдо	✓			
Вторые блюда	✓			
Фрукты				
Горячий напиток	✓			
Кондитерское изделие	✓			
Ваши замечания/предложения/пожелания/комментарии	—			

Законный представитель

Панова Мария Андреевна

Подпись

Панова М.А. «20» 02 2025 г.

Расшифровка

дата

Принятые по результатам рассмотрения оставленных комментариев меры:

Уполномоченное лицо образовательной организации:

Мещеряков А.Т.

Подпись

Мещеряков А.Т. «20» 02 2025 г.

расшифровка

дата

ЧЕК ЛИСТ

проверки качества организации питания в МАОУ Лицей №6 «Перспектива»

Адрес: г. Красноярск, ул. Кутузова 52/42

Дата и время заполнения: 20.02.2021

Участник проведения мониторинга: Павлова Дарья Андреевна

№ п/п	Показатель качества/вопросы	ДА	НЕТ
1. Условия для соблюдения учащимися правил личной гигиены			
1.1	Имеется доступ:		
	к раковинам;	+	
	мылу;	+	
	средствам для сушки рук;	+	
	Средствам дезинфекции;	+	
1.2	Учащиеся пользуются созданными условиями	+	
2. Санитарно-техническое состояние обеденного зала			
2.1	Зал приема пищи чистый	+	
2.2	Обеденные столы чистые (протертые)	+	
2.3	Обеденные столы и стулья без видимых повреждений	+	
2.4	На столовых приборах отсутствует влага	+	
2.5	Столовые приборы без сколов и трещин	+	
2.6	Уборка обеденного зала производится после каждого приема пищи	+	
2.7	Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой не обнаруживаются	+	
3. Режим работы школьной столовой			
3.1	Имеется режим работы школьной столовой	+	
3.2	Имеется расписание приема пищи учащимися	+	
3.3	Горячее питание предоставляется учащимся согласно графику	+	
4. Соблюдение требований к сбалансированному рациональному питанию учащихся			
4.1	Наличие на сайте цикличного меню для всех возрастных групп учащихся (7-11 лет, 12 лет и старше)	+	
4.2	Ежедневное (фактическое) меню размещено для ознакомления родителей и детей в обеденном зале столовой	+	
4.3	Факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным цикличным меню не выявлены	+	
4.4	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	+	
4.5	Питание детей организовано с учетом особенностей здоровья	+	
4.6	Факты выдачи остывшей пищи отсутствуют	+	
5. Культура обслуживания			
5.1	Наличие специальной одежды (форма, колпаки) у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	+	
5.2	Состояние спецодежды у сотрудников удовлетворительное	+	
5.3	На обеденных столах имеются салфетки	+	
5.4	Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит	+	
6. Оценка готовых блюд			
6.1	Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (отсутствуют посторонние привкусы, запахи, не подгорело, доварено, не пересолено)	+	

В.П.П.