

ЧЕК-ЛИСТ

проверки качества организации питания

Наименование муниципальной общеобразовательной организации (кратко): *МБОУ СОШ №2*
 Адрес организации: *ул. Дзержинская, 17*

Дата и время заполнения: «*24*» *01* 2023 год

Участник проведения мониторинга (ФИО родителей, класс, в котором обучаются дети):
Деловер Т.В. 3Б, 4а 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 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 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 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	+	
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)	+	

посещения помещения для приема пищи (школьной столовой)

Общественный представитель(и) (ФИО):

Давыдов Т.В.

Дата посещения: « 24 » 01 2023 год

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

качество приготовленных блюд соответствует требованиям, оценка 24

Предложения:

Замечания: замечаний нет

Общественный представитель(и)

<u>Давыдов Т.В.</u>	<u>[подпись]</u>	« <u>24</u> » <u>01</u> 2023 г.
ФИО	подпись	
		« » 2023 г.
ФИО	подпись	
		« » 2023 г.
ФИО	подпись	

Ответственный специалист муниципальной общеобразовательной организации

<u>Валюкова Г.М. зав. кабинетом</u>	<u>[подпись]</u>	« <u>24</u> » <u>01</u> 2023 г.
ФИО, должность	подпись	

Уполномоченное лицо представителя организатора питания

<u>Майер И.М. зав. столовой</u>	<u>[подпись]</u>	« <u>24</u> » <u>01</u> 2023 г.
ФИО, должность	подпись	