

ЧЕК-ЛИСТ
проверки качества организации питания

Наименование муниципальной общеобразовательной организации: **МАОУ СП № 98**

Адрес организации: **г. Красноярск, пр. Metallургов, д. 14А**

Дата и время заполнения: 23.09.2021г. 14:20ч

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

Ситникова Е.В. 2а класс

№ п/п	Показатель качества/вопросы	ДА	НЕТ
1. Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены			
1.	Имеется доступ:	да	
	к раковинам;	да	
	мылу;	да	
	средствам для сушки рук;	да	
	средствам дезинфекции	да	
2	Обучающиеся пользуются созданными условиями	да	
2. Санитарно-техническое состояние обеденного зала			
3	Зал приема пищи чистый	да	
4	Обеденные столы чистые (протерты)	да	
5	Обеденные столы и стулья без видимых повреждений	да	
6	На столовых приборах отсутствует влага	да	
7	Столовые приборы без сколов и трещин	да	
8	Инфраструктура обеденного зала обеспечивает условия для реализации буфетной продукции	да	
9	Уборка обеденного зала производится после каждого приема пищи	да	
10	Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой не обнаруживаются	да	
3. Режим работы школьной столовой			
11	Имеется режим работы школьной столовой	да	
12	Имеется расписание приема пищи обучающимися	да	
13	Предоставление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком, утвержденным директором школы	да	
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)	да	
15	Ежедневное (фактическое) меню размещено для ознакомления родителей и детей в обеденном зале школьной столовой	да	
16	Факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным циклическим меню не выявлены	да	
17	В меню отсутствует запрещенные блюда и продукты	да	
18	Питание детей организовано с учетом особенностей здоровья	да	
19	Факты выдачи детям остывшей пищи отсутствуют	да	
20	Фактический вес блюд соответствует меню, а также контрольному блюду	да	
5. Культура обслуживания			
20	Наличие специальной одежды (формы, колпаки) у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	да	
21	Состояние специальной одежды у сотрудников удовлетворительное	да	
22	На обеденных столах имеются салфетки	да	
23	Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит	да	
6. Оценка готовых блюд			
24	Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (отсутствуют посторонние привкусы, запахи, не подгорело, доварено, не пересолено)	да	
7. Вендинговый аппарат			
25	Ассортимент соответствует утвержденному и согласованному ассортименту	да	
26	Наличие утвержденного графика периодической обработки торгового аппарата с применением моющих и дезинфицирующих средств	да	
27	Торговый аппарат чистый	да	
28	Соблюдается температурный режим	да	

Акт № 7н
посещения помещения для приема пищи (школьной столовой)

Общественный представитель(и) (ФИО):

Ситникова Екатерина Владимировна

Дата посещения: 23.09.2024

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

24

Предложения: сократить количество

Замечания:

нет

Общественный представитель(и)

Ситников Е.В.

ФИО

Ситн

подпись

«23» 09. 2024

дата

« »

ФИО

подпись

дата

« »

ФИО

подпись

дата

Ответственный специалист муниципальной общеобразовательной организации

Степанов Игорь Сергеевич 8С Галицкого №13

ФИО, должность

подпись

дата

Уполномоченное лицо представителя организатора питания

Игудев А.В. уполномоченный

ФИО, должность

подпись

дата