

ЧЕК-ЛИСТ
проверки качества организации питания

Наименование муниципальной общеобразовательной организации: МАОУ СШ № 98

Адрес организации: г. Красноярск, пр. Металлургов, д. 14А

Дата и время заполнения: 03.09.2024г. Коклюв Е.Н., 4 "А"

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

№ 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 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 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	✓	
20	Фактический вес блюд соответствует меню, а также контрольному блюду	✓	
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)	✓	
7. Вендинговый аппарат			
25	Ассортимент соответствует утвержденному и согласованному ассортименту	✓	
26	Наличие утвержденного графика периодической обработки торгового аппарата с применением моющих и дезинфицирующих средств	✓	
27	Торговый аппарат чистый	✓	
28	Соблюдается температурный режим	✓	

Акт № 3

посещения помещения для приема пищи (школьной столовой)

Общественный представитель(и) (ФИО):

Коклов Кирилл Николаевич

Дата посещения: 03.09.2024г.

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

24

Предложения: Закрепить в меню перекус в виде фруктов не в преддверии учебного времени; не осуществлять регулярный контроль

Замечания:

нет

Общественный представитель(и)

<u>Коклов К.Н.</u>	<u>Москов</u>	<u>«03» 09.2024г.</u>
ФИО	подпись	дата
<u>Степанова Галина Владимировна</u>	<u>Степанова</u>	<u>«03» 09.2024г.</u>
ФИО	подпись	дата
_____	_____	<u>« »</u>
ФИО	подпись	дата

Ответственный специалист муниципальной общеобразовательной организации

_____	_____	<u>« »</u>
ФИО, должность	подпись	дата

Уполномоченное лицо представителя организатора питания

_____	_____	<u>« »</u>
ФИО, должность	подпись	дата