

ЧЕК-ЛИСТ
проверки качества организации питания

Наименование муниципальной общеобразовательной организации (кратко): МАОУ СШ № 98

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

Дата и время заполнения: 24.10.2022г. 14:55

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 (протерты)	✓	
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)	✓	
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 № 01/н
посещения помещения для приема пищи (школьной столовой)

Общественный представитель(и) (ФИО):

Савенков Валерий Васильевич

Дата посещения: 24.10.2024

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

24

Предложения:

Рекомендуется улучшить качество посуды.

Замечания:

Общественный представитель(и)

Савенков В.В.

ФИО

[Подпись]

подпись

«24» 10.2024

дата

« »

ФИО

подпись

дата

« »

ФИО

подпись

дата

Ответственный специалист муниципальной общеобразовательной организации

Кавишмаева Э.С. специалист по охране здоровья

ФИО, должность

[Подпись]
подпись

«24» 10.2024
дата

Уполномоченное лицо представителя организатора питания

Медведев А.В. руководитель С.П.

ФИО, должность

[Подпись]
подпись

«24» 10.2024
дата