

ЧЕК-ЛИСТ
проверки качества организации питания

Наименование муниципальной общеобразовательной организации: МАОУ СШ № 98
 Адрес организации: г. Красноярск, пр. Metallургов, д. 14А

Дата и время заполнения: 02.12.24 11:00

Участник проведения мониторинга (ФИО родителей, класс, в котором обучаются дети):
Черемисова Елена Александровна, 6 Б 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	+	
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 № 012
посещения помещения для приема пищи (школьной столовой)

Общественный представитель(и) (ФИО):

Черепанова Е.Н.

Дата посещения: 2.12.24

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

Предложения: нет

Замечания:

нет

Общественный представитель(и)

Тавиленков Е.С.

ФИО

[подпись]

подпись

«02» 12.2024

дата

ФИО

подпись

«__»

дата

ФИО

подпись

«__»

дата

Ответственный специалист муниципальной общеобразовательной организации

Черепанова Е.А.

ФИО, должность

[подпись]

подпись

«02» 12.24

дата

Уполномоченное лицо представителя организатора питания

Архивов А.В. [подпись]

ФИО, должность

подпись

«02» 12.24

дата