

ЧЕК-ЛИСТ
проверки качества организации питания

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

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

Дата и время заполнения: 10:00 13.12.24

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

Мещанинова Вероника Викторовна 39 класс

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

Акт № 87
посещения помещения для приема пищи (школьной столовой)

Общественный представитель(и) (ФИО):

Шамалова В.А.

Дата посещения: 13.12.24

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)

<u>Шамалова В.А.</u>	<u>В.А.</u>	« <u>13</u> » <u>12.2024</u>
ФИО	подпись	дата
_____	_____	« <u> </u> » _____
ФИО	подпись	дата
_____	_____	« <u> </u> » _____
ФИО	подпись	дата

Ответственный специалист муниципальной общеобразовательной организации

<u>Гавриленко В.С.</u>	<u>В.С.</u>	« <u>13</u> » <u>12.2024</u>
ФИО, должность	подпись	дата

Уполномоченное лицо представителя организатора питания

<u>Мурверев А.В. Кунаварович</u>	<u>А.В. Кунаварович</u>	« <u>13</u> » <u>12.24</u>
ФИО, должность	подпись	дата