

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: *15 октября 2022г. 11:30*

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

Темрева ЭЭ, 5 "Б" класс

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

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

Общественный представитель(и) (ФИО):

Петрова Евгения Сергеевна

Дата посещения: 15.11.2021

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>Петрова Е.В.</u>	<u>[подпись]</u>	<u>«15» 11. 2021</u>
ФИО	подпись	дата
		« »
ФИО	подпись	дата
		« »
ФИО	подпись	дата

Ответственный специалист муниципальной общеобразовательной организации

<u>Тавленков В.С. специалист по охране труда</u>	<u>[подпись]</u>	<u>«15» 11. 2021</u>
ФИО, должность	подпись	дата

Уполномоченное лицо представителя организатора питания

<u>Мухоморов А.В. руководитель ГОЛС</u>	<u>[подпись]</u>	<u>«15» 11. 2021</u>
ФИО, должность	подпись	дата