

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: 10.02.2015 14:50

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

Борданичев Николай Юрьевич

№ 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 отсутствует 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 № 7п

посещения помещения для приема пищи (школьной столовой)

Общественный представитель(и) (ФИО):

Богданкевич Максим Юрьевич

Дата посещения: 10 февраля 2025г.

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

25 +

Предложения: Всё классно и здорово!!!

Замечания:

нет

Общественный представитель(и)

<u>Богданкевич Максим Юрьевич</u>	<u>Богданкевич</u>	<u>«10» февраля 2025г.</u>
ФИО	подпись	дата
_____	_____	«__» _____
ФИО	подпись	дата
_____	_____	«__» _____
ФИО	подпись	дата

Ответственный специалист муниципальной общеобразовательной организации

<u>Тавленков В.С. специалист по охране здо</u>	<u>В.С.</u>	<u>«10» 02.2025.</u>
ФИО, должность	подпись	дата

Уполномоченное лицо представителя организатора питания

<u>Курочкин В. В.</u>	<u>Курочкин В. В.</u>	<u>«10» 02.25.</u>
ФИО, должность	подпись	дата