

ЧЕК-ЛИСТ **проверки качества организации питания**

Наименование муниципальной общеобразовательной организации: **МАОУ СПШ № 98**
 Адрес организации: **г. Красноярск, пр. Металлургов, д. 14А**
 Дата и время заполнения: **17.03.2018, 10.00**
 Участник проведения мониторинга (ФИО родителей, класс, в котором обучаются дети):
8А" Таубинская Наталья Сергеевна

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

Общественный представитель(и) (ФИО):

Голубицкая Н.С.

Дата посещения: 17.03.2015

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)

Голубицкая Н.С.

ФИО

Голубицкая Н.С.

подпись

«17» марта 2015

дата

ФИО

подпись

« »

дата

ФИО

подпись

« »

дата

Ответственный специалист муниципальной общеобразовательной организации

Гаврилов В.С. специалист по охране здоровья

ФИО, должность

подпись

«17» 03. 2015.

дата

Уполномоченное лицо представителя организатора питания

Сергей А.В. Лунов

ФИО, должность

подпись

«17» 03 25

дата