

**ЧЕК-ЛИСТ**  
**проверки качества организации питания**

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

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

Дата и время заполнения: 11.10.2024г. 10:20

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

Медведев Евгений Геннадьевич, 5Б класс

№ п/п	Показатель качества/вопросы	ДА	НЕТ
<b>1. Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены</b>			
1.	Имеется доступ:	+	
	к раковинам;	+	
	мылу;	+	
	средствам для сушки рук;	+	
	средствам дезинфекции	+	
2	Обучающиеся пользуются созданными условиями	+	
<b>2. Санитарно-техническое состояние обеденного зала</b>			
3	Зал приема пищи чистый	+	
4	Обеденные столы чистые (протерты)	+	
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	+	
<b>3. Режим работы школьной столовой</b>			
11	Имеется режим работы школьной столовой	+	
12	Имеется расписание приема пищи обучающимися	+	
13	Предоставление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком, утвержденным директором школы	+	
<b>4. Соблюдение требований к сбалансированному рациональному питанию обучающихся</b>			
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	+	
<b>5. Культура обслуживания</b>			
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	+	
<b>6. Оценка готовых блюд</b>			
24	Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (отсутствуют посторонние привкусы, запахи, не подгорело, доварено, не пересолено)	+	
<b>7. Вендинговый аппарат</b>			
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 № \_\_\_\_\_  
посещения помещения для приема пищи (школьной столовой)

Общественный представитель(и) (ФИО):

Мамин Е.Г.

Дата посещения: 11.10.2024

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

24

Предложения: —

Замечания: —

Общественный представитель(и)

Мамин Е.Г.

ФИО

[Подпись]

подпись

«11» 10. 2024

дата

«\_\_»

ФИО

подпись

дата

«\_\_»

ФИО

подпись

дата

Ответственный специалист муниципальной общеобразовательной организации

Тавлеева И.С.

ФИО, должность

[Подпись]

подпись

«11» 10. 2024

дата

Уполномоченное лицо представителя организатора питания

Муромов А.В.

ФИО, должность

[Подпись]

подпись

«11» 10. 2024

дата