

ЧЕК-ЛИСТ

проверки качества организации питания

Наименование ОО: МБОУСОШ п.Зеленоборск

Адрес организации: п.Зеленоборск, ул. Политехническая, д.20

Дата и время заполнения: 15.05.23

Участник проведения мониторинга (ФИО родителей, контактный телефон, класс, в котором обучаются дети): Тривологов А.С. 45410

№ п/п	Показатель качества/вопросы	ДА	НЕТ
1. Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены	Да		
1.	Имеется доступ:		
к раковинам;		✓	
мылу;		✓	
средствам для сушки рук;		✓	
средствам дезинфекции		✓	
2	Обучающиеся пользуются созданными условиями		
1. 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	✓	
1. 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	✓	
1. 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 цикличным 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	✓	
1. 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)	✓	

Handwritten signature

ЧЕК-ЛИСТ

проверки качества организации питания

Наименование ОО: МБОУСОШ п.Зеленоборск

Адрес организации: п.Зеленоборск, ул. Политехническая, д.20

Дата и время заполнения: Понедельник 19.05.23

Участник проведения мониторинга (ФИО родителей, контактный телефон, класс, в котором обучаются дети): 3,5 кл

№ п/п	Показатель качества/вопросы	ДА	НЕТ
1. Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены	<u>ДА</u>		
1.	Имеется доступ:	☒	
к раковинам;		☒	
мылу;		☒	
средствам для сушки рук;		☒	
средствам дезинфекции		☒	
2	Обучающиеся пользуются созданными условиями		
1. 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	☒	
1. 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	☒	
1. 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 цикличным 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	✓	
1. 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)	✓	

Евф.