

ЧЕК-ЛИСТ
проверки качества организации питания

Наименование муниципальной общеобразовательной организации (кратко):

МАОУ СМ - 156

Адрес организации: ул. Светлова 36

Дата и время заполнения: 17.10.23 - 13:20

Участник проведения мониторинга (ФИО родителей, контактный телефон, класс, в котором обучаются дети): Никалова О.И. 89658924690 3 И

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