

ЧЕК-ЛИСТ
проверки качества организации питания

Наименование муниципальной общеобразовательной организации (кратко):

МАОУ СШ № 147

Адрес организации: *г. Красноярск, ул. Мате Залкича*

Дата и время заполнения: *08.11.23 10:00*

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

Чернышова Людмила Михайловна
8913-350-9793 2К

№ 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 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 ОО 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 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	+	
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)	+	

Акт № 4
посещения столовой МАОУ СШ №147

Общественный представитель(и) (ФИО):

Черняева Л.М.
Мокшова Е.Л.
Ремезенко А.М.

Дата посещения: 08.11.2023

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)

<u>Черняева Л.М.</u>	<u>[Подпись]</u>	<u>«08» 11. 2023.</u>
ФИО	подпись	дата
<u>Мокшова Е.Л.</u>	<u>[Подпись]</u>	<u>«08» 11. 2023.</u>
ФИО	подпись	дата
<u>Ремезенко А.М.</u>	<u>[Подпись]</u>	<u>«08» 11. 2023.</u>
ФИО	подпись	дата

Ответственный специалист МАОУ СШ №147

<u>Ремезенко С.А. учитель</u>	<u>[Подпись]</u>	<u>«08» 11. 2023</u>
ФИО, должность	подпись	дата