

ЧЕК-ЛИСТ проверки качества организации питания

Наименование муниципальной общеобразовательной организации (кратко):

МАОУ СШ № 147

Адрес организации: *Матвеевская 4а*

Дата и время заполнения: *2.10.2024*

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

Кадомцева Е. В. (61) 89048904943

Переденко О. С. (115) 89039128816

№ 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	✓	1
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 № _____
посещения столовой МАОУ СШ № 147

Общественный представитель(и) (ФИО):

Жадышева С.В.

Дата посещения: 2.10.2024

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

Предложения: необходимо сделать все руки
разнообразнее блюв парует, выпечки
большое количество, больше напитков и
вообще способа питания - централизованно
или самостоятельно.

Замечания: _____

Общественный представитель(и)

<u>Жарышев С.В.</u>	<u>Жады</u>	<u>«02.10.2024»</u>
ФИО	подпись	дата
_____	_____	« »
ФИО	подпись	дата
_____	_____	« »
ФИО	подпись	дата

Ответственный специалист МАОУ СШ № 147

<u>Березкина О.С.</u>	<u>[подпись]</u>	<u>«2»10.24</u>
ФИО	подпись	дата