

ЧЕК-ЛИСТ проверки качества организации питания

Наименование муниципальной общеобразовательной организации (кратко):

МБОУ СШ № 147

Адрес организации:

ул. Матвеевская 4а

Дата и время заполнения:

2.10.2024

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

Маднишева С.В. (62) 89048907943
Вороженко Д.С. (115) 89039228916 Швейкина А.А. (денуэт)

№ 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 № _____
посещения столовой МАОУ СШ № 147

Общественный представитель(и) (ФИО):

Вороженко О.С. (пр.)
Шевченко Л.А. (депутат)

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: уменьшить сумму штрафа в отношении
в случае нарушения бюджета расходов и
напитков

Замечания:

Общественный представитель(и)

Вороженко О.С.
ФИО
Шевченко Л.А.
ФИО

[подпись]
подпись
[подпись]
подпись

2.10.2024
дата
2.10.2024
дата
« »
дата

Ответственный специалист МАОУ СШ № 147

Вороженко О.С.
ФИО

[подпись]
подпись

2.10.2024
дата