

ЧЕК-ЛИСТ

проверки качества организации питания

Наименование муниципальной общеобразовательной организации (кратко):

МАОУ СШ № 747

Адрес организации: г. Красноярск ул. Мате Залки 4А

Дата и время заполнения: 18.11.2024 9¹⁰

Участник проведения мониторинга (ФИО родителей, контактный телефон, класс, в котором обучаются дети): Зюльганова Н.В. 16", Демисиденко А.И.-3А', Мерверева О.А. (де)

№ 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 отсутствует 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 № 7
посещения столовой МАОУ СШ № 147**

Общественный представитель(и) (ФИО):

Демидченко А.М.
Медведева О.А.
Зюльжанова Ж.В.

Дата посещения: 18.11.2024

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>Демидченко А.М.</u> ФИО	<u></u> подпись	<u>«18»11.2024</u> дата
<u>Медведева О.А.</u> ФИО	<u></u> подпись	<u>«18»11.2024</u> дата
<u>Зюльжанова Ж.В.</u> ФИО	<u></u> подпись	<u>«18»11.2024</u> дата

Ответственный специалист МАОУ СШ № 147

<u>Перошкин О.С.</u> ФИО	<u></u> подпись	<u>«18»11.2024</u> дата
-----------------------------	--------------------	----------------------------