

муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
 «Средняя школа № 141»
 ул. Воронова, д. 18г, г. Красноярск, 660131
 телефон: (391) 220-30-60 факс: (391) 220-30-60, E-mail: school.141@mail.ru
 ОКПО 55133662, ОГРН 1022402486215, ИНН/КПП 2465041317/246501001

ФОРМА ЧЕК-ЛИСТА

проверки качества организации питания

Наименование муниципальной общеобразовательной организации (кратко):

МАОУ СШ № 141
 Адрес организации: Воронова 18, Т

Дата и время заполнения: 26.11.21.

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

Шамонкина Анна Витальевна

№ п/п	Показатель качества/вопросы	ДА	НЕТ
<i>1. Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены</i>			
1.	Имеется доступ:		
	к раковинам;	✓	
	мылу;	✓	
	средствам для сушки рук;	✓	
	средствам дезинфекции	✓	
2.	Обучающиеся пользуются созданными условиями	✓	
<i>2. Санитарно-техническое состояние обеденного зала</i>			
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	✓	
<i>3. Режим работы школьной столовой</i>			
11.	Имеется режим работы школьной столовой	✓	
12.	Имеется расписание приема пищи обучающимися	✓	
13.	Предоставление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком, утвержденным директором школы	✓	
<i>4. Соблюдение требований к сбалансированному рациональному питанию обучающихся</i>			
14.	Наличие на сайте ОУ 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 школьной 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	✓	
<i>5. Культура обслуживания</i>			
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	✓	
<i>6. Оценка готовых блюд</i>			
24.	Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (отсутствуют посторонние привкусы, запахи, не подгорело, доварено, не пересолено)	✓	