ЧЕК-ЛИСТ

проверки качества организации питания

Наименование муниципальной общеобразовательной организации (кратко):
МАОУ СШ №141

Адрес организации: 660131 г. Красноярск, ул. Воронова 18г

Дата и время заполнения: 09.02.22г.

Участник проведения мониторинга (ФИО родителей, контактный телефон, класс, в котором обучаются дети):
Кравченко Анна Валентиновна
89676100695 7 "А" класс

№ 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 школьной 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 ОУ цикличного 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	акты исключения или замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным цикличным меню не выявлены	+	
17	в меню отсутствует запрещенные блюда и продукты	+	
18	питание детей организовано с учетом особенностей здоровья		+
19	акты 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)	+	