

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: 21.10.22. 10:10.

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

Емельянова Анастасия Николаевна, 89435131020, 3, А" класс.

№ п/п	Показатель качества/вопросы	ДА	НЕТ
1. Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены			
1.	имеется доступ к:		
	раковинам;	<input checked="" type="checkbox"/>	
	мылу;	<input checked="" type="checkbox"/>	
	средствам для сушки рук;	<input checked="" type="checkbox"/>	
	средствам дезинфекции	<input checked="" type="checkbox"/>	
2	обучающиеся пользуются созданными условиями	<input checked="" type="checkbox"/>	
2. Санитарно-техническое состояние обеденного зала			
3	зал приема пищи чистый	<input checked="" type="checkbox"/>	
4	обеденные столы чистые (протертые)	<input checked="" type="checkbox"/>	
5	обеденные столы и стулья без видимых повреждений	<input checked="" type="checkbox"/>	
6	на столовых приборах отсутствует влага	<input checked="" type="checkbox"/>	
7	столовые приборы без сколов и трещин	<input checked="" type="checkbox"/>	
8	инфраструктура обеденного зала обеспечивает условия для реализации буфетной продукции	<input checked="" type="checkbox"/>	
9	уборка обеденного зала производится после каждого приема пищи	<input checked="" type="checkbox"/>	
10	насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой не обнаруживаются	<input checked="" type="checkbox"/>	
3. Режим работы школьной столовой			
11	имеется режим работы школьной столовой	<input checked="" type="checkbox"/>	
12	имеется расписание приема пищи обучающимися	<input checked="" type="checkbox"/>	
13	предоставление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком, утвержденным директором школы	<input checked="" type="checkbox"/>	
4. Соблюдение требований к сбалансированному рациональному питанию обучающихся			
14	наличие на сайте ОУ циклического меню для всех возрастных групп обучающихся (с 7 до 11 лет, с 12 лет и старше)	<input checked="" type="checkbox"/>	
15	ежедневное (фактическое) меню размещено для ознакомления родителей и детей в обеденном зале школьной столовой	<input checked="" type="checkbox"/>	
16	акты исключения или замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным циклическим меню не выявлены	<input checked="" type="checkbox"/>	
17	в меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	<input checked="" type="checkbox"/>	
18	питание детей организовано с учетом особенностей здоровья		<input checked="" type="checkbox"/>
19	акты выдачи детям остывшей пищи отсутствуют	<input checked="" type="checkbox"/>	
5. Культура обслуживания			
20	наличие специальной одежды (формы, колпаки) у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	<input checked="" type="checkbox"/>	
21	состояние специальной одежды у сотрудников удовлетворительное	<input checked="" type="checkbox"/>	
22	на обеденных столах имеются салфетки		<input checked="" type="checkbox"/>
23	внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит	<input checked="" type="checkbox"/>	
6. Оценка готовых блюд			
24	готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (отсутствуют посторонние привкусы, запахи, не подгорело, доварено, не пересолено)	<input checked="" type="checkbox"/>	