

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: 02.12.22 15.05

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

Семетрех Илья Александрович, 8305 0884635  
3 вкл.

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