

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: 17.02.23г 14:10

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

Неклюдова Анастасия Владимировна
89138310318 3, 4 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 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 отсутствуют 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) | ✓ | |