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: 3.02.23г. 14:10

Участник проведения мониторинга (ФИО родителей, контактный телефон, класс, в котором обучаются дети):
Шаповалова Анна Витальевна 3„А", 8„А"
89029125899

№ 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)	✓	