

**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: 7.04.23: 10:25

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

Самарская И.В. 23555344635 3.5 класс

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