

ЧЕК-ЛИСТ

проверки качества организации питания

Наименование муниципальной общеобразовательной организации: МАОУ Гагаринская СОШ

Адрес организации: с.Гагарино, ул. Новая, дом 30

Дата и время заполнения: 10.02.2022 (10:30 мин)

Участники проведения мониторинга (ФИО):

Чертокова Елена Ивановна - ответственной от школы
Майер А.Ч. - ответственной от организатора
Никонова Н.Т. - представитель родительской
общественности
Глуховских А.А. - обучающийся 10,А* класса

№ 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	Факты 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	Факты 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	✓	
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)	✓	

Предложения: Продолжить разъяснительную работу по вопросам здорового питания, включить в рацион овощи и фрукты.

Замечания: нет

Общественный представитель(и)

Низковских А.А. Акули «10» 02 22

ФИО подпись дата

Никонова Н.Т. Нико «10» 02 22

ФИО подпись дата

_____ « » _____

ФИО подпись дата

Ответственный специалист муниципальной общеобразовательной организации

Чертоковцева Н.В. (соц. педагог) «10» 02 22

ФИО, должность подпись дата

Уполномоченное лицо представителя организатора питания

Александр А.И. «10» 02 22

ФИО, должность подпись дата