

## 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: 23.09.2021г. (8ч. 50мин)

Участники проведения мониторинга (ФИО):

Чертокова Е.В. - ответственный от школы

Майер А.И. - ответственный от организатора

Никонов Н.Т. - представитель родительского сообщества

Никоверин А.А. - обучающийся 10.11 класса

№ п/п	Показатель качества/вопросы	ДА	НЕТ
1.	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.	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: Включить в меню больше свежих овощей и фруктов.

Замечания: нет

Общественный представитель(и)

Миханови А.П. Акуф- «13» 09 2022г

ФИО подпись дата

Миханови А.П. Акуф- «13» 09 2022г

ФИО подпись дата

«    »

ФИО подпись дата

Ответственный специалист муниципальной общеобразовательной организации

Чертаковцева Н.В. З/п (социальный п.) «23» 09 2021.

ФИО, должность      подпись      дата

Уполномоченное лицо представителя организатора питания

Александр А.И.      [подпись]      «23» 09 21

ФИО, должность      подпись      дата