

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: 29.11.21 (10.50 мин)

Участники проведения мониторинга (ФИО):

Чертыковцева И.В. - ответственной от школы
Майер Л.И. - ответственной от организатора
Николенко Л.Л. - обучающийся Ю.А. класса
Никонова А.Т. - представитель родительского
сообщества

№ 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: Проводить витаминизацию блюд, провести классные часы на тему "Диетологические моменты" в 1-11 классах.

Замечания:

нет

Общественный представитель(и)

Никонова Н.Т. НТ «29» 11 21

ФИО подпись дата

Никоверина Л.А. ЛН «29» 11 21

ФИО подпись дата

« »

ФИО подпись дата

Ответственный специалист муниципальной общеобразовательной организации

Чертожковичева А.В./З.П. (соц. педагог) «29» 11 21

ФИО, должность подпись дата

Уполномоченное лицо представителя организатора питания

Евдокимов А.И. [подпись] «29» 11 21

ФИО, должность подпись дата