

ЧЕК-ЛИСТ
 проверки качества организации питания помещения для приема пищи
 МОУ СОШ х. Красный Сад

Адрес организации: х. Красный Сад, ул. Школьная, д. 23

Дата и время заполнения: 25.09.2024, 10⁴⁵

Участник проведения мониторинга (ФИО родителей, контактный телефон, класс, в котором обучаются дети): Макарова М.Н., 3 кл.

№ п/п/ шкала	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 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)	✓	

Акт №
посещения помещения для приема пищи
МОУ СОШ х. Красный Сад

Общественный представитель	<i>Макарова Т.А.</i>
Дата посещения	<i>25.09.2024</i>
Оценка существующей организации питания по шкале от 1 до 24 (с кратким указанием причин снижения оценки, в случае снижения):	<i>24</i>
Предложения:	—
Замечания:	—

Общественный(е) представитель(и):

ФИО	Подпись	Дата
<i>Макарова Т.А.</i>	<i>Мака</i>	<i>25.09.2024</i>

Ответственный специалист МОУ СОШ х. Красный Сад:
Директор *Свиридов Т.А.*
ФИО, должность, подпись, дата *25.09.2024*