

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

Адрес организации: х. Красный Сад, ул. Школьная, 923

Дата и время заполнения: 21.01.2025, 10⁴⁵

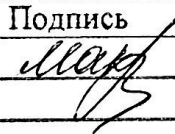
Участник проведения мониторинга (ФИО родителей, контактный телефон, класс, в котором обучаются дети): Машарова Т.А., 4 класс

| № 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 цикличного 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 отсутствует 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) | ✓ | |

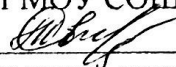
Акт № 5
посещения помещения для приема пищи
МОУ СОШ х. Красный Сад

| | |
|--|----------------|
| Общественный представитель | Макарова Т. Н. |
| Дата посещения | 21.01.2025 |
| Оценка существующей организации питания по шкале от 1 до 24 (с кратким указанием причин снижения оценки, в случае снижения): | 24 |
| Предложения: | нет |
| Замечания: | нет |

Общественный(е) представитель(и):

| ФИО | Подпись | Дата |
|----------------|---|------------|
| Макарова Т. Н. |  | 21.01.2025 |
| | | |
| | | |

Ответственный специалист МОУ СОШ х. Красный Сад:

директор  М. Н. Свинукова
ФИО, должность, подпись, дата 21.01.2025