

Протокол

проверки качества организации питания

Дата и время заполнения

06.02.20

с 9-00-10-00

Участник проведения проверки (ФИО родителя, класс, в котором обучается

ребенок) Савельева Т.С. (2класс)

	Показатель качества/вопросы	ДА	НЕТ
<b>1. Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены</b>			
1	Имеется доступ к:	✓	
	Раковинам	✓	
	Жидкому мылу	✓	
	Средствам сушки рук	✓	
	Средствам дезинфекции	✓	
2	Обучающиеся пользуются созданными условиями	✓	
<b>2. Санитарно-техническое состояние обеденного зала</b>			
3	Зал приема пищи чистый	✓	
4	Обеденные столы чистые(протертые)	✓	
5	Обеденные столы и стулья без видимых повреждений	✓	
6	На соловых приборах отсутствует влага	✓	
7	Столовые приборы без сколов и трещин	✓	
8	Уборка обеденного зала приводится после каждого приема пищи	✓	
9	Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой не обнаружены	✓	
<b>3. Режим работы школьной столовой</b>			
10	Имеется режим работы столовой	✓	
11	Имеется расписание приема пищи обучающимися	✓	
12	Предоставление горячего питания обучающимися в соответствии с графиком, утвержденным директором школы	✓	
<b>4. Соблюдение требований к сбалансированному рациональному питанию обучающихся</b>			
13	Наличие на сайте школы циклического меню для всех возрастных групп обучающихся (7-11;12-18 лет)	✓	
14	Ежедневное фактическое меню размещено для ознакомления родителей и детей в обеденном зале школьной столовой	✓	
15	Факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным не выявлены	✓	
16	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	✓	
17	Питание детей организовано с учетом особенностей здоровья	✓	
18	Факты выдачи детям остывшей пищи отсутствуют	✓	
<b>5. Культура обслуживания.</b>			
19	Наличие спецодежды(форма, колпаки) у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд.	✓	
20	Состояние спецодежды у сотрудников удовлетворительное	✓	
21	На обеденных столах имеются салфетки	✓	
22	Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит	✓	
<b>6. Оценка готовых блюд</b>			
23	Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (отсутствуют посторонние привкусы, запахи, не подгорело, доварено, не пересолено)	✓	
24	Вес каждого блюда соответствует нормативам	✓	

Подпись родителя, осуществляющего контроль Савельева Т.С.

повар, ознакомлена Ошереева