

ЧЕК-ЛИСТ

проверки качества организации питания

Наименование муниципальной общеобразовательной организации (кратко): МОУ СОШ

№ 14

Адрес организации: ул. Васянина, д. 1 Дата и время заполнения: 22.04.2022 09:15

Участник проведения мониторинга (ФИО родителей, контактный телефон, класс, в котором обучаются дети): Ташаев СВ 2А

№ п/п	Показатель качества/вопросы	ДА	НЕТ
1. Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены			
1.	Имеется доступ:	<input checked="" type="checkbox"/>	
	к раковинам;	<input checked="" type="checkbox"/>	
	мылу;	<input checked="" type="checkbox"/>	
	средствам для сушки рук;	<input checked="" type="checkbox"/>	
	средствам дезинфекции	<input checked="" type="checkbox"/>	
2.	Обучающиеся пользуются созданными условиями	<input checked="" type="checkbox"/>	
2. Санитарно-техническое состояние обеденного зала			
3.	Зал приема пищи чистый	<input checked="" type="checkbox"/>	
4.	Обеденные столы чистые (протерты)	<input checked="" type="checkbox"/>	
5.	Обеденные столы и стулья без видимых повреждений	<input checked="" type="checkbox"/>	
6.	На столовых приборах отсутствует влага	<input checked="" type="checkbox"/>	
7.	Столовые приборы без сколов и трещин	<input checked="" type="checkbox"/>	
8.	Инфраструктура обеденного зала обеспечивает условия для реализации буфетной продукции	<input checked="" type="checkbox"/>	
9.	Уборка обеденного зала производится после каждого приема пищи	<input checked="" type="checkbox"/>	
10.	Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой не обнаруживаются	<input checked="" type="checkbox"/>	
3. Режим работы школьной столовой			
11.	Имеется режим работы школьной столовой	<input checked="" type="checkbox"/>	
12.	Имеется расписание приема пищи обучающимися	<input checked="" type="checkbox"/>	
13.	Предоставление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком, утвержденным директором школы	<input checked="" type="checkbox"/>	
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)	<input checked="" type="checkbox"/>	
15.	Ежедневное (фактическое) меню размещено для ознакомления родителей и детей в обеденном зале школьной столовой	<input checked="" type="checkbox"/>	
16.	Факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным циклическим меню не выявлены	<input checked="" type="checkbox"/>	
17.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	<input checked="" type="checkbox"/>	
18.	Питание детей организовано с учетом особенностей здоровья	<input checked="" type="checkbox"/>	
19.	Факты выдачи детям остывшей пищи отсутствуют	<input checked="" type="checkbox"/>	
5. Культура обслуживания			
20.	Наличие специальной одежды (формы, колпаки) у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	<input checked="" type="checkbox"/>	
21.	Состояние специальной одежды у сотрудников удовлетворительное	<input checked="" type="checkbox"/>	
22.	На обеденных столах имеются салфетки	<input checked="" type="checkbox"/>	
23.	Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит	<input checked="" type="checkbox"/>	
6. Оценка готовых блюд			
24.	Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (отсутствуют посторонние привкусы, запахи, не подгорело, доварено, не пересолено)	<input checked="" type="checkbox"/>	