

**ФОРМА ЧЕК-ЛИСТА**  
 проверки качества организации питания

Наименование муниципальной общеобразовательной организации (кратко):

Адрес организации: Школа 25

Дата и время заполнения: 9:30, 22.12.2023

Участник проведения мониторинга (ФИО родителей, контактный телефон, класс, в котором обучаются дети): 82 Ворошилов Е.Н.

№ п/п	Показатель качества/вопросы	ДА	НЕТ
<i>1. Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены</i>			
1.	Имеется доступ:		
	к раковинам;	✓	
	мылу;	✓	
	средствам для сушки рук;	✓	
	средствам дезинфекции	✓	
2	Обучающиеся пользуются созданными условиями		
<i>2. Санитарно-техническое состояние обеденного зала</i>			
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	✓	
<i>3. Режим работы школьной столовой</i>			
11	Имеется режим работы школьной столовой	✓	
12	Имеется расписание приема пищи обучающимися	✓	
13	Предоставление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком, утвержденным директором школы	✓	
<i>4. Соблюдение требований к сбалансированному рациональному питанию обучающихся</i>			
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	✓	
<i>5. Культура обслуживания</i>			
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	✓	
<i>6. Оценка готовых блюд</i>			
24	Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (отсутствуют посторонние привкусы, запахи, не подгорело, доварено, не пересолено)	✓	

Акт № \_\_\_\_\_  
посещения помещения для приема пищи (школьной столовой)

Общественный представитель(и) (ФИО):

*Борисшова Т.Н.*

Дата посещения: *22.12.2022*

Оценка существующей организации питания по шкале от 1 до 24 (с кратким указанием причин снижения оценки, в случае снижения):

*24.*

Предложения:

*Все введено!  
Чисто!  
Молодцы.*

Замечания:

*Замечаний нет.*

Общественный представитель(и)

*Борисшова Т.Н.* *[Подпись]*

*22.12.2022*  
дата

ФИО

подпись

«»

дата

ФИО

подпись

«»

дата

ФИО

подпись

«»

дата

Ответственный специалист муниципальной общеобразовательной организации

*Боннова С.В.* *[Подпись]*

*22.12.2022*  
дата

ФИО, должность

подпись

«»

дата

Уполномоченное лицо представителя организатора питания

ФИО, должность

подпись

«»

дата