

ЧЕК-ЛИСТ проверки качества организации питания

Наименование: ШК 50
 Адрес организации: Тинки 2 Б
 Дата заполнения: 06.03.2025
 Участник проведения мониторинга (ФИО) Черкашина Вера Александровна

№	Показатель качества /вопросы	ДА	НЕТ
1. Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены			
1	Имеется доступ;		
	к раковинам	Да	
	мылу	Да	
	средствам для сушки рук	Да	
	средствам дезинфекции	Да	
2	Обучающиеся пользуются созданными условиями	Да	
2. Санитарно-техническое состояние обеденного зала			
3	Зал приема пищи чистый	Да	
4	Обеденные столы чистые (протертые)	Да	
5	Обеденные столы и стулья без видимых повреждений	Да	
6	На столовых приборах отсутствует влага	Да	
7	Столовые приборы без сколов и трещин	Да	
8	Инфраструктура обеденного зала обеспечивает условия для реализации буфетной продукции	Да	
9	Уборка обеденного зала производится после каждого приема пищи	Да	
10	Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой не обнаруживаются	Да	
3. Режим работы школьной столовой			
11	Имеется режим работы школьной столовой	Да	
12	Имеется расписание приема пищи обучающимися	Да	
13	Предоставление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком, утвержденным директором школы	Да	
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)	Да	

15	Ежедневное (фактическое) меню размещено для ознакомления родителей и детей в обеденном зале школьной столовой	Да	
16	Факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным циклическим меню не выявлены	Да	
17	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	Да	
18	Питание детей организовано с учетом особенностей здоровья	Да	
19	Факты выдачи детям остывшей пищи отсутствуют	Да	
5. Культура обслуживания			
20	Наличие специальной одежды (формы, колпаки) у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	Да	
21	Состояние специальной одежды у сотрудников удовлетворительное	Да	
22	На обеденных столах имеются салфетки	Да	
23	Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит	Да	
6. Оценка готовых блюд			
24	Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (отсутствуют посторонние привкусы, запахи, не подгорело, доварено, не пересолено)	Да	

Приложение

Акт № 10.

посещения помещения для приема пищи (школьной столовой)
общественный представитель(и) (ФИО)

Григорьева Вера Александровна

Дата посещения: 06 марта 2025г.

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

24

Замечания:

Защитный кейс.

Предложения:

Продолжать так же хорошо
исполнять обязанности.

Общественный представитель:

Григорьева В.А. В.А. « 06 » 03 2025 г.
ФИО подпись дата

Волкова С.Р. С.Р. « 06 » 03 2025 г.
ФИО подпись дата

Ответственный за организацию питания в школе:

Р.Р. « 06 » 03 2025 г.
подпись дата