

Чек - лист
 проверки качества организации питания

Наименование образовательной организации (кратко):

Муниципальная общеобразовательная школа №504 Мемориала СОШ

Адрес организации: *д. Трескуновка, ул. Звездная 1*

Дата и время заполнения:

Участник проведения мониторинга (ФИО родителей, контактный телефон, класс, в котором обучаются дети): *Туджишова Л.В. 8953856 100, 2 класс*

№ п/п	Показатель качества/вопросы	ДА	НЕТ
1. Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены			
1	Имеется доступ:		
	к раковинам;	<i>да</i>	
	мылу;	<i>да</i>	
	средствам для сушки рук;	<i>да</i>	
	средствам дезинфекции;	<i>да</i>	
2	Обучающиеся пользуются созданными условиями	<i>да</i>	
2. Санитарно-техническое состояние обеденного зала			
3	Зал приема пищи чистый	<i>да</i>	
4	Обеденные столы чистые (протертые)	<i>да</i>	
5	Обеденные столы и стулья без видимых повреждений		<i>нет</i>
6	На столовых приборах отсутствует влага	<i>да</i>	
7	Столовые приборы без сколов и трещин	<i>да</i>	
8	Уборка обеденного зала производится после каждого приема пищи	<i>да</i>	
9	Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой не обнаруживаются	<i>да</i>	
3. Режим работы школьной столовой			
10	Имеется режим работы школьной столовой	<i>да</i>	
11	Имеется расписание приема пищи обучающихся	<i>да</i>	
12	Предоставление горячего питания обучающимися в соответствии с графиком, утвержденным директором школы	<i>да</i>	
4. Соблюдение требований к сбалансированному рациональному питанию обучающихся			
13	Наличие на сайте ОУ циклического меню для всех возрастных групп обучающихся (с 7 до 11 лет, с 12 лет и старше)	<i>да</i>	
14	Ежедневное (фактическое) меню размещено для ознакомления родителей и детей в обеденном зале школьной столовой	<i>да</i>	
15	Факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным циклическим меню не выявлены	<i>да</i>	
16	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	<i>да</i>	
17	Факты выдачи детям остывшей пищи отсутствуют	<i>да</i>	
5. Культура обслуживания			
18	Наличие специальной одежды (формы, колпаки) у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	<i>да</i>	

19	Состояние специальной одежды у сотрудников удовлетворительное	да	
20	На обеденных столах имеются салфетки	да	
21	Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит	да	
6. Оценка готовых блюд			
22	Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (отсутствуют посторонние привкусы, запахи, не подгорело, доварено, не пересолено)	да	