

Чек - лист
проверки качества организации питания

Наименование образовательной организации (кратко): Школьный ДПМ

Адрес организации: г. Звенигородка ул. Звеничан 1

Дата и время заполнения: 06.03.2015

Участник проведения мониторинга (ФИО родителей, контактный телефон, класс, в котором обучаются дети): Сонцова Н.С. 1 класс 8953-845-54-40

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

19	Состояние специальной одежды у сотрудников удовлетворительное	02	
20	На обеденных столах имеются салфетки	02	
21	Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит	02	
6. Оценка готовых блюд			
22	Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (отсутствуют посторонние привкусы, запахи, не подгорело, доварено, не пересолено)	5 02	