

Чек - лист
проверки качества организации питания

Наименование образовательной организации (кратко):

Лысковская СОШ

Адрес организации: г. Лысковка ул. Зеленая 1

Дата и время заполнения: 15.04.2025

Участник проведения мониторинга (ФИО родителей, контактный телефон, класс, в котором обучаются дети): Савицкий Игорь И. Ф.

8-967-615-57-00 2 класс

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

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