

ЧЕК-ЛИСТ

проверки качества организации питания

Наименование муниципальной общеобразовательной организации: МАОУ СШ №66

Адрес организации: 660022, г. Красноярск, ул. Партизана Железняка, 16

Дата и время заполнения: 22.06.2022, 8:00 ч.

Участник проведения мониторинга (ФИО родителей, контактный телефон, класс, в котором обучаются дети): Ващенко П.В., 4 а

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

**Акта
посещения помещения для приема пищи (школьной столовой)**

Общественный представитель(и) (ФИО):

Вацанова Л.В.

Дата посещения: 22.06.2023.

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

24

Предложения: Нет

Замечания:

Нет

Общественный представитель(и)

Вацанова Л.В.

ФИО

Вацанова Л.В.

подпись

«22» 06.2023

дата

Мамлюкова О.А.

ФИО

Мамлюкова О.А.

подпись

«22» 06.2023

дата

Чеманова Л.Л.

ФИО

Чеманова Л.Л.

подпись

«22» 06.2023

дата

Ответственный специалист муниципальной общеобразовательной организации

Человицкий М.М. отв. по пит.

ФИО, должность

Человицкий М.М.

подпись

«22» 06.2023

дата

Уполномоченное лицо представителя организатора питания

Кружневский А.В. зав. пр.

ФИО, должность

Кружневский А.В.

подпись

«22» 06.2023

дата