

ЧЕК-ЛИСТ
проверки качества организации питания

Наименование муниципальной общеобразовательной организации (кратко):

МАОУ СШ № 157

Адрес организации: г. Красноярск, ул. Петра Ломако, д. 4а

Дата и время заполнения: 29.11.2021

Участник проведения мониторинга (ФИО родителей, класс, в котором обучаются дети):

Луганецкина В.В., 97

№ 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)	✓	
7. Организация работы вейдингового аппарата.			
25	Наличие графика обработки поверхностей аппарата (кнопки, стеклянная дверь, торцевые поверхности) с пометкой о выполнении	✓	
26	Выявление продукции, запрещенной к распространению в школе		✓

Акт № 10
посещения помещения для приема пищи (школьной столовой)

Общественный представитель(и) (ФИО):

Мухаметшина О. Ю.

Дата посещения: 29.11.24

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

24

Предложения:

Все хорошо

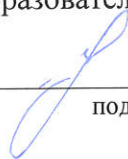
Замечания:

нет.

Общественный представитель(и)

<u>Мухаметшина О. Ю.</u>		<u>«29» 11. 24</u>
ФИО	подпись	дата
		« »
ФИО	подпись	дата
		« »
ФИО	подпись	дата

Ответственный специалист муниципальной общеобразовательной организации

<u>Мухаметшина О.Ю., социальный педагог</u>		<u>«29» 11. 24</u>
ФИО, должность	подпись	дата

Уполномоченное лицо представителя организатора питания

<u>Заведующий производством Медведев К.В.</u>	<u>Медведев</u>	<u>«29» 11. 24</u>
ФИО, должность	подпись	дата