

**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: 13.12.24

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

Войнашкова Анна Владимировна

№ п/п	Показатель качества/вопросы	ДА	НЕТ
<b>1. Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены</b>			
1.	Имеется доступ:		
	к раковинам;	✓	
	мылу;	✓	
	средствам для сушки рук;	✓	
2.	Обучающиеся пользуются созданными условиями	✓	
<b>2. Санитарно-техническое состояние обеденного зала</b>			
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	✓	
<b>3. Режим работы школьной столовой</b>			
11.	Имеется режим работы школьной столовой	✓	
12.	Имеется расписание приема пищи обучающимися	✓	
13.	Предоставление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком, утвержденным директором школы	✓	
<b>4. Соблюдение требований к сбалансированному рациональному питанию обучающихся</b>			
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	✓	
<b>5. Культура обслуживания</b>			
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	✓	
<b>6. Оценка готовых блюд</b>			
24.	Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (отсутствуют посторонние привкусы, запахи, не подгорело, доварено, не пересолено)	✓	
<b>7. Организация работы вейдингового аппарата.</b>			
25.	Наличие графика обработки поверхностей аппарата (кнопки, стеклянная дверь, торцевые поверхности) с пометкой о выполнении		
26.	Выявление продукции, запрещенной к распространению в школе		

Акт № \_\_\_\_\_  
посещения помещения для приема пищи (школьной столовой)

Общественный представитель(и) (ФИО):

Воймашникова Алена  
Владимировна

Дата посещения: 13 декабря 2024

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

24

Предложения: \_\_\_\_\_

Замечания: \_\_\_\_\_

Общественный представитель(и)

<u>Воймашникова АВ</u>	<u>[Подпись]</u>	<u>«13» 12.24г.</u>
ФИО	подпись	дата
_____	_____	«    »
ФИО	подпись	дата
_____	_____	«    »
ФИО	подпись	дата

Ответственный специалист муниципальной общеобразовательной организации

Мухаметшина О.Ю., социальный педагог      [Подпись]      «13» 12.24г.  
ФИО, должность      подпись      дата

Уполномоченное лицо представителя организатора питания

Заведующий производством Медведев К.В.      [Подпись]      «13» 12.24г.  
ФИО, должность      подпись      дата

**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: 13.12.2024

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

Владислава Евгеньевна Владиславовна

№ п/п	Показатель качества/вопросы	ДА	НЕТ
<b>1. Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены</b>			
1.	Имеется доступ:	✓	
	к раковинам;	✓	
	мылу;	✓	
	средствам для сушки рук;	✓	
	средствам дезинфекции	✓	
2.	Обучающиеся пользуются созданными условиями	✓	
<b>2. Санитарно-техническое состояние обеденного зала</b>			
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	✓	
<b>3. Режим работы школьной столовой</b>			
11.	Имеется режим работы школьной столовой	✓	
12.	Имеется расписание приема пищи обучающимися	✓	
13.	Предоставление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком, утвержденным директором школы	✓	
<b>4. Соблюдение требований к сбалансированному рациональному питанию обучающихся</b>			
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	✓	
<b>5. Культура обслуживания</b>			
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	✓	
<b>6. Оценка готовых блюд</b>			
24.	Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (отсутствуют посторонние привкусы, запахи, не подгорело, доварено, не пересолено)	✓	
<b>7. Организация работы вейдингового аппарата.</b>			
25.	Наличие графика обработки поверхностей аппарата (кнопки, стеклянная дверь, торцевые поверхности) с пометкой о выполнении		
26.	Выявление продукции, запрещенной к распространению в школе		

Акт № \_\_\_\_\_  
посещения помещения для приема пищи (школьной столовой)

Общественный представитель(и) (ФИО):  
Блашерева Евгения  
Вячеславовна

Дата посещения: 13.12.2024.

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

Предложения:

Замечания:

Общественный представитель(и)			
<u>Блашерева Е.В.</u>	<u>[подпись]</u>	<u>13.12.24</u>	
ФИО	подпись	дата	
		« »	
ФИО	подпись	дата	
		« »	
ФИО	подпись	дата	

Ответственный специалист муниципальной общеобразовательной организации

Мухаметшина О.Ю., социальный педагог [подпись] «13» 12 24  
ФИО, должность подпись дата

Уполномоченное лицо представителя организатора питания

Заведующий производством Медведев К.В. [подпись] «13» 12 24  
ФИО, должность подпись дата