

Чек-лист

Проверки качества организации питания помещения
для приема пищи (школьной столовой) МБОУ « Частоостровская СОШ»

Наименование муниципальной общеобразовательной организации (кратко): МБОУ Частоостровская СОШ

Адрес организации: с. Частоостровское, ул. Лесная, 1

Дата и время заполнения: 14.01.2022; 10³⁰


Участник проведения мониторинга (ФИО родителей, контактный телефон, класс, в котором обучаются дети): Пашаева А.М., 89235470178, 3 класс

№ 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 проводится после каждого приема пищи	✓	
10.	Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой не обнаруживаются	✓	
3. Режим работы столовой			
11.	Имеется режим столовой	✓	
12.	Имеется расписание приема пищи обучающимися	✓	
13.	Предоставление горячего питания обучающимися в соответствии с графиком, утвержденным директором школы	✓	
4. Соблюдение требований к сбалансированному рациональному питанию обучающихся			
14.	Наличие на сайте ОО циклического меню для всех возрастных групп обучающихся (с 7-11 лет, с 12 лет и старше)	✓	
15.	Ежедневное (фактическое) меню размещено для ознакомления родителей и детей в обеденном зале	✓	
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)	✓	

Акт № 1
посещения помещения для приема пищи (школьной столовой)
МБОУ «Частоостровская СОШ»

Общественный представитель (и) (ФИО):	Поминаева Александра Михайловна
Дата посещения:	14.01.2025г.
Оценка существующей организации питания По шкале от 1-24 (с кратким указанием причин снижения оценки, в случае снижения):	23
Предложения:	Установить сушилку для рук.
Замечания:	Органистические с/ва готового блюда вызывают аппетит.

Общественный представитель(и):

ФИО	Подпись	Дата
Поминаева А. М.		14.01.25г.

Ответственный специалист МБОУ «Частоостровская СОШ»

Меркуло И.А. младованки Меркуло И.А. 14.01.2025г.
 ФИО, должность подпись дата