## Чек-лист проверки качества организации питания

Краткое наименование образовательной организации <u>КГОБУ Находкинская КШ</u> Адрес организации: <u>г.Находка ул.Сенявина д.15</u> Дата и время заполнения <u>/4 D4 23 л.</u> / 2 5 D Участник проведения мониторинга (ФИО родителей, контактный телефон, класс, в котором обучаются дети):

tragonoba E.B. 89520805592 14 mace

<b>№</b>	Показатель качества/вопросы	ДА	HET
п/п	1. Условия для соблюдения обучающимися правил лично		
		;	
	Имеется доступ:	1	
Ι.	к раковинам;		
1.	мылу;	6	
8	средства для сушки рук;	6	
	средствам дезинфекции	L	
1.1	Обучающиеся пользуются созданными условиями	6	
	2. Санитарно-техническое состояние обеденного за	ала ,	
2.1	зал приема пищи чистый	6	
2.2	обеденные столы чистые (протертые)	L	
2.3	обеденные столы и стулья без видимых повреждений	6	
2.4	на столовых приборах отсутствует влага	2	
2.5	столовые приборы без сколов и трещин	1	
$\frac{2.5}{2.6}$	инфраструктура обеденного зала обеспечивает условия для реализации		
2.0	буфетной продукции	6	
2.7	уборка обеденного зала производится после каждого приема пищи	4	
2.8	насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой не		1
2.0	обнаруживаются		
	3. Режим работы школьной столовой		
3.1	имеется режим работы школьной столовой	L	
3.2	имеется расписание приема пищи обучающимися	L	
3.3	предоставление горячего питания обучающимися в соответствии с	1	
5.5	графиком, утвержденным директором школы		
	4. Соблюдение требований к сбалансированному рациональному пи	танию обучаюц	ихся
4.1	наличие на сайте ОУ цикличного меню для всех возрастных групп	6	
	обучающихся (с7 до 11 лет, с 12 лет и старше)		
4.2	ежедневное (фактическое) меню размещено для ознакомления родителей	1	
	и летей в обеденном зале школьной столовой	L	
4.3	факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении	1-	87
	фактического меню с утвержденным цикличным меню не выявлены		
4.4	в меню отсутствует запрещенные блюда и продукты	7	
4.5	питание детей организованно с учетом особенностей здоровья	6	
4.6	факты выдачи детям остывшей пищи отсутствует	6	
	5. Культура обслуживания		
5.1	наличие специальной одежды (форма, колпаки) у сотрудников,	6	
	осуществляющих раздачу готовых блюд		
5.2	состояние специальной одежды у сотрудников	-	
5.3	на столах имеются салфетки	1	
5.4	внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит	. L	
5.5	готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (отсутствуют	1	
	посторонние привкусы, запахи, не подгорело, доварено, не пересолено		

Акт №	1	
-------	---	--

## посещения помещения для приема пиши (школьной столовой) КГОБУ Находкинская КШ

Общественный представитель (	ОИФ (и)		
Апаронова Ехагерии	n Bnagninge	vbua	•
Дата посещения <u>14.09. 202</u>	32.	,	·
Оценка существующей органи причин снижения оценки, в слу		кале от 1 до 2	4 (с кратким указание
24			
Предложения: Нем			
предложения			
Замечания: Нет			
общественный представитель (	и)		
фадриова Е.В	подпись		14. 09. 20 23 г. дата
ФИО	подпись		дата
ФИО	подпись		дата
Ответственный специалист обр Тикем Сурсий Сил Е А ФИО. должность	азовательной организ	ации	14. 09. São
		титания	11100 2012
Уполномоченное лицо предста Е. О. Доламева	an-		14.09. 20232
DIAO TO THE PROPERTY	пфлись		дата