

Чек-лист
 проверки качества организации питания

Краткое наименование образовательной организации КГБОУ Находкинская КШ

Адрес организации: г.Находка ул.Сенявина д.15

Дата и время заполнения 15.03.2023, 12 ч. 30 мин.

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

Брилли Татьяна Александровна, 89146746042, 6 "Б"

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

Акт № 8

посещения помещения для приема пищи (школьной столовой) КГБОУ
Находкинская КШ

Общественный представитель (и) ФИО

Брицко Татьяна Александровна

Дата посещения 15.03.2023г

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)

Брицко Татьяна А. Брицко
ФИО подпись

15.03.2023г
дата

ФИО подпись

дата

ФИО подпись

дата

Ответственный специалист образовательной организации

ФИО, должность подпись

дата

Уполномоченное лицо представителя организатора питания

ФИО, должность подпись

дата