

ЧЕК-ЛИСТ

проверки качества организации питания

МАОУ Лицей №1 ул Базарная, 172

Дата и время заполнения: 11.04.2023

Участник проведения мониторинга (ФИО родителей, контактный телефон, класс, в котором обучаются дети): Мамеева Ю.В., 89509705183, 3В 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 (протерты)	✓	
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		не всегда
6. Оценка готовых блюд			
24.	Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (отсутствуют посторонние привкусы, запахи, не подгорело, доварено, не пересолено)		часть еды пересолена и в целом много сахара.

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

Общественный представитель(и) (ФИО):

Мещеряева Юлия Викторовна

Дата посещения: 11.04.2023

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

Предложения: Оценка 10. Требования с детьми 3 в классе и подростки. Дети требуют более качественное питание, качественной суп и не всем хватает количества.

Замечания:

Общественный представитель(и)

Мещеряева Ю.В. *М* 11.04.2023 « »

ФИО подпись дата « »

ФИО подпись дата « »

ФИО подпись дата « »

Ответственный специалист МАОУ Лицей №11

Лихотина Е.Г. *Л* «11» 04. 2023

ФИО, должность подпись дата
ответственный по питанию

Уполномоченное лицо представителя организатора питания

ФИО, должность подпись дата « »