

ЧЕК-ЛИСТ
проверки качества организации питания

МАОУ Лицей №11 ул Базарная, 172

Дата и время заполнения: 24.10.2022 16:36

Участник проведения мониторинга (ФИО родителей, контактный телефон, класс, в котором обучаются дети): Курсаева Анна Юрьевна 45.1, 85

№ 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 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 цикличного 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 отсутствует 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 № _____
 посещения помещения для приема пищи (школьной столовой)

Общественный представитель(и) (ФИО):

Куканова Анна Юрьевна

Дата посещения: 24 октября 2022г.

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

Предложения: Обустройство видеочастотного буфета, салфетки на столах.
Не хватает уюта в столовой, (машинка на окнах, декор на стенах)

Замечания:

Общественный представитель(и)

Куканова А. Ю. Ю. - «24» октября 2022г.
 ФИО подпись дата

«__» _____
 ФИО подпись дата

«__» _____
 ФИО подпись дата

Ответственный специалист МАОУ Лицей №11

Лекоткина ЕТ 24 октября 2022
 ФИО, должность подпись дата
отв. по питанию

Уполномоченное лицо представителя организатора питания

«__» _____
 ФИО, должность подпись дата