

Чек-лист проверки качества организации питания

МБОУ Толстомысенская СОШ № 7

Дата и время заполнения 9⁰⁰ 28.09.2021

Участник проведения мониторинга:

Майер Татьяна Викторовна; 8-950-984-20-26; б/н
(ФИО, контактный телефон, класс, в котором учатся дети)

№	Показатель качества/вопросы	Да	Н
1. Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены			
1	Имеется доступ:		
	К раковинам	да	
	К мылу	да	
	Средствам для сушки рук	да	
	Средствам дезинфекции	да	
2	Обучающиеся пользуются созданными условиями	да	
2. Санитарно-техническое состояние обеденного зала			
3	Зал приема пищи чистый	да	
4	Обеденные столы чистые	да	
5	Обеденные столы и стулья без видимых повреждений	да	
6	На столовых приборах отсутствует влага	да	
7	Столовые приборы без сколов и трещин	да	
8	Уборка обеденного зала производится после каждого приема пищи	да	
9	Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой не обнаруживаются	да	
3. Режим работы школьной столовой			
10	Имеется режим работы школьной столовой	да	
11	Имеется расписание приема пищи обучающимися	да	
12	Предоставление горячего питания обучающимися в соответствии с графиком, утвержденным директором школы	да	
4. Соблюдение требований к сбалансированному рациональному питанию обучающихся			
13	Наличие на сайте ОУ циклического меню для всех возрастных групп обучающихся (с 7 до 11 лет, с 12 и старше)	да	
14	Ежедневное (фактическое) меню размещено для ознакомления родителей и детей в обеденном зале школьной столовой	да	
15	Факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным циклическим меню		не
16	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	да	
17	Факты выдачи детям остывшей пищи отсутствуют	да	
5. Культура обслуживания			
18	Наличие специальной одежды (форма, колпаки) у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	да	
19	Состояние специальной одежды удовлетворительное	да	
20	Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит	да	
6. Оценка готовых блюд			
21	Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (отсутствуют посторонние прикусы, запахи, не подгорело, доварено, не пересолено)	да	

Майер Т.В.