

**Чек-лист проверки качества организации питания
МБОУ Толстомысенская СОШ**

Дата и время заполнения *11⁰⁰ 9.09.2024г.*

Участник проведения мониторинга:

Майер Татьяна Викторовна 89509842016 9кл 6^акл

ФИО, контактный телефон, класс, в котором учатся дети)

| | Показатель качества/воп осы | да | нет |
|---|--|----------------------|-----|
| 1. Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены | | | |
| 1 | Имеется доступ: | | |
| | К раковинам | ✓ | |
| | К 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 | ✓ | |
| 5 | Обеденные столы и стулья без видимых повреждений | ✓ | |
| 6 | На столовых приборах отсутствует влага | ✓ | |
| 7 | Столовые приборы без сколов и трещин | ✓ | |
| 8 | Уборка обеденного зала производится после каждого приема пищи | ✓ | |
| 9 | Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой не обнаруживаются | <i>не обнаружено</i> | |
| 3. Режим работы школьной столовой | | | |
| 10 | Имеется режим работы школьной столовой | ✓ | |
| 11 | Имеется расписание приема пищи обучающимися | ✓ | |
| 12 | Предоставление горячего питания обучающимися в соответствии с графиком, утвержденным директором школы | ✓ | |
| 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) | ✓ | |
| 14 | Ежедневное (фактическое) меню размещено для ознакомления родителей и детей в обеденном зале школьной столовой | ✓ | |
| 15 | Факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным циклическим меню отсутствуют | ✓ | |
| 16 | В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты | ✓ | |

| | | | |
|--------------------------|--|---|--|
| 17 | Факты выдачи детям остывшей пищи отсутствуют | ✓ | |
| 5, Культура обслуживания | | | |
| 18 | Наличие специальной одежды (форма, колпаки) у сотрудников, обслуживающих заказ готовых блюд | ✓ | |
| 19 | Состояние специальной одежды удовлетворительное | ✓ | |
| 20 | Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит | ✓ | |
| 6, Оценка готовых блюд | | | |
| 21 | Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (отсутствуют посторонние привкусы, запахи, не подгорело, доварено, не пересолено) | | |

Майер ВВ / Майер