

ЧЕК-ЛИСТ проверки качества организации питания

Наименование: МКОУ «СОШ № 9»

Адрес организации: п.Рощино, ул. Ленина, 20

Дата заполнения: 05.09.2023г.

Участник проведения мониторинга Людмила Сергеевна С.М. - ответственный по питанию, зам. директора по ВР.  
Мен И.В. - представитель родительской общности, законный представитель обучающегося 8 класса, классный руководитель - соучеронок.

№	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	✓	
6. Оценка готовых блюд			
24	Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (отсутствуют посторонние привкусы, запахи, не подгорело, доварено, не пересолено)	✓	


  
подпись

  
расшифровка подписи

  
подпись

  
расшифровка подписи

  
подпись

  
расшифровка подписи

Акт № 1

посещения помещения для приема пищи (школьной столовой)  
общественный представитель(и) (ФИО)

Мен И.В., Абулхакарова С.М., ответственный по  
питанию, заместитель директора по ВР Сисенко А.А.  
социальный персонал, учителя казанских классов.

Дата посещения: 05.09.2023


составили настоящий акт в том, что муниципальном казенном общеобразовательном учреждении «Средняя общеобразовательная школа № 9» была проведена проверка в школьной столовой «05» 09 2023г.

В ходе проверки выявлено:

Температура подачи блюд	<u>соответствует</u>
Весовое соответствие порций	<u>соответствует</u>
Вкусовые качества готового блюда	<u>удовлетворительно</u>
Соответствие блюд утвержденному меню	<u>соответствует</u>

Замечания:

без замечаний



Предложения:

Нет

Общественный представитель:

Мен И.В.



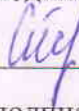
« 05 » 09 2023 г.

ФИО

подпись

дата

Сисенко А.А.



« 05 » 09 2023 г.

ФИО

подпись

дата

Ответственный за организацию питания в школе:

Абулхакарова С.М.



« 05 » 09 2023 г.