

ЧЕК-ЛИСТ
проверки качества организации питания

Наименование образовательной организации:

МБОУ СОШ № 3 г. Юга Ивановской обл.

Адрес организации: г. Юга ул. Советская д. 20

Дата и время заполнения: 02.02.24 ; 8 45

Участник проведения мониторинга (ФИО законного представителя, класс, в котором обучаются дети): Касина Светлана Владимировна (9Б класс)

№ п/п	Показатель качества	Оценка показателя да/нет
1. Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены		
1.1	Имеется доступ: к раковинам	да
	к мылу	да
	средствам сушки рук	да
	средствам дезинфекции	да
1.2	Обучающиеся пользуются созданными условиями	да
2. Санитарно-техническое состояние обеденного зала		
2.1	Зал приема пищи чистый	да
2.2	Обеденные столы чистые (протертые)	да
2.3	Обеденные столы и скамейки без видимых повреждений	да
2.4	На столовых приборах отсутствует влага	да
2.5	Столовые приборы без сколов и трещин	да
2.6	Уборка обеденного зала производится после каждого приема пищи	да
2.7	Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой не обнаруживаются	да
3. Режим работы школьной столовой		
3.1	Имеется режим работы школьной столовой	да
3.2	Имеется расписание приема пищи обучающимися	да
3.3	Предоставление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком, утвержденным директором школы	да
4. Соблюдение требований к сбалансированному рациональному питанию обучающихся		
4.1	Наличие на сайте ОУ цикличного меню для всех возрастных групп обучающихся (с 7 до 11 лет, с 12 лет и старше)	да
4.2	Ежедневное (фактическое) меню размещено для ознакомления родителей и детей в обеденном зале школьной столовой	да
4.3	Факты замены или исключения отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным циклическим меню не выявлены	да
4.4	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	да

4.5	Питание детей организовано с учетом особенностей здоровья	дд
4.6	Факты выдачи детям остывшей пищи отсутствуют	дд
5. Культура обслуживания		
5.1	Наличие специальной одежды (формы, колпаки) у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	дд
5.2	Состояние специальной одежды у сотрудников удовлетворительное	дд
5.3	На обеденных столах имеются салфетки	дд
5.4	Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит	дд
6. Оценка готовых блюд		
6.1	Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (отсутствуют посторонние привкусы, запахи, не пересолено, доварено, не подгорело)	дд