

ЧЕК-ЛИСТ

проверки качества организации питания

Наименование образовательной организации (кратко):

Прошпанская №131

Адрес организации: Красноярская 36

Дата и время заполнения: 05.03.2024

Участник проведения мониторинга (ФИО родителей, контактный телефон, класс, в котором учатся дети): _____

№ 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 (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)	✓	

Форма оценки качества блюд

ФИО Чуряева О.В.

Класс Ресторанский

Дата 05.03.2024 Подпись Чуряев

Куриный суп	Внешний вид	Цвет	Консистенция	Запах	Вкус
Куриный суп	1 2 3 ④	1 2 3 ④	1 2 3 ④	1 2 3 ④	1 2 3 ④
Компот из говядины	1 2 3 ④	1 2 3 ④	1 2 3 ④	1 2 3 ④	1 2 3 ④
Макароны	1 2 3 ④	1 2 3 ④	1 2 3 ④	1 2 3 ④	1 2 3 ④
Компот	1 2 3 ④	1 2 3 ④	1 2 3 ④	1 2 3 ④	1 2 3 ④
Соус из свинины	1 2 3 ④	1 2 3 ④	1 2 3 ④	1 2 3 ④	1 2 3 ④

Возможные оценки: 1 – «неудовлетворительно», 2 – «удовлетворительно», 3 – «хорошо», 4 – «отлично»