

## ФОРМА ЧЕК-ЛИСТА

## проверки качества организации питания в МБОУ Большесырская СОШ

Дата и время заполнения: 23.04.21 11:05Участник проведения мониторинга (ФИО родителей, контактный телефон, класс, в котором обучаются дети): Карюшина АС 2 ч 11кл. 9509864281

№ п/п	Показатель качества/вопросы	ДА	НЕТ
<b>1. Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены</b>			
1.	Имеется доступ:		
	к раковинам;	✓	
	мылу;	✓	
	средствам для сушки рук;	✓	
	средствам дезинфекции	✓	
2	Обучающиеся пользуются созданными условиями	✓	
<b>2. Санитарно-техническое состояние обеденного зала</b>			
3	Зал приема пищи чистый	✓	
4	Обеденные столы чистые (протертые)	✓	
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	✓	
<b>3. Режим работы школьной столовой</b>			
11	Имеется режим работы школьной столовой	✓	
12	Имеется расписание приема пищи обучающимися	✓	
13	Предоставление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком, утвержденным директором школы	✓	
<b>4. Соблюдение требований к сбалансированному рациональному питанию обучающихся</b>			
14	Наличие на сайте ОУ цикличного 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 цикличным меню не выявлены	✓	
17	В меню отсутствует запрещенные блюда и продукты	✓	
18	Факты выдачи детям остывшей пищи отсутствуют	✓	
<b>5. Культура обслуживания</b>			
19	Наличие специальной одежды (формы, колпаки) у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	✓	
20	Состояние специальной одежды у сотрудников удовлетворительное	✓	
21	На обеденных столах имеются салфетки	✓	
22	Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит	✓	
<b>6. Оценка готовых блюд</b>			
23	Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (отсутствуют посторонние	✓	



Приложение 4  
к Порядку проведения мероприятий по  
родительскому контролю за организацией  
горячего питания обучающихся, а также  
доступа родителей (законных представителей)  
обучающихся в помещение для приема пищи  
(школьную столовую)

Форма Акта № 10  
посещения помещения для приема пищи (школьной столовой)

Общественный представитель(и) (ФИО):

Карюшина Анна Сергеевна

Дата посещения: 23.04.21

Оценка существующей организации питания по шкале от 1 до 23 (с кратким указанием причин снижения оценки, в случае снижения): 23

Предложения: нет

<u>Карюшина Анна Сергеевна</u>	<u>23.04.21</u>
ФИО	дата
	« »
ФИО	дата
	« »
ФИО	дата

Замечания: нет

Общественный представитель(и)

Анна Сергеевна

Ответственный специалист МБОУ Большесырская СОШ

<u>Жульцова Т.И. шеф-повар</u>	<u>Жульцова</u>	<u>«23» 04.2021г</u>
ФИО, должность	подпись	дата

Уполномоченное лицо представителя организатора питания

ФИО, должность	подпись	дата
----------------	---------	------