

ФОРМА ЧЕК-ЛИСТА

проверки качества организации питания в МБОУ Большесырская СОШ

Дата и время заполнения: 28.09.21 10¹⁰Участник проведения мониторинга (ФИО родителей, контактный телефон, класс, в котором обучаются дети): Савина Анна Михайловна

№ 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 (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	✓	✗
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	Факты выдачи детям остывшей пищи отсутствуют	✓	
5. Культура обслуживания			
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	✓	
6. Оценка готовых блюд			
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 № 13
посещения помещения для приема пищи (школьной столовой)

Общественный представитель(и) (ФИО): Савкина Анна Михайловна

Дата посещения: 28.04.21 10¹⁰

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

Предложения: нет

<u>Савкина Анна Михайловна</u>	<u>af</u>	<u>28.04.21</u>
ФИО	подпись	дата
		« »
ФИО	подпись	дата
		« »
ФИО	подпись	дата

Замечания: нет

Общественный представитель(и) af

Ответственный специалист МБОУ Большесырская СОШ

<u>Зайцева Г.Ч. шеф-повар</u>	<u>Зайцева</u>	<u>«28» 04.2021</u>
ФИО, должность	подпись	дата

Уполномоченное лицо представителя организатора питания

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