## ФОРМА ЧЕК-ЛИСТА

## проверки качества организации питания в МБОУ Большесырская СОШ

Дата и время заполн	иения:	19.10	20212	· 102 1	Owell	
Участник проведени	ия монитори	инга (ФИО	родителей, к	сонтактный т	елефон, класс	с, в котором
обучаются дети):						10 reis

<b>№</b> п/п	Показатель качества/вопросы	ДА	HET
11/11	1. Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены		
1.	Имеется доступ:		
	к раковинам;	V	
	мылу;	l	
	средствам для сушки рук;	V	
	средствам дезинфекции	V	
2	Обучающиеся пользуются созданными условиями	V	
	2. Санитарно-техническое состояние обеденного зала		
3	Зал приема пищи чистый	V	
4	Обеденные столы чистые (протертые)	V	
5	Обеденные столы и стулья без видимых повреждений	V	
6	На столовых приборах отсутствует влага	V	
7	Столовые приборы без сколов и трещин	V	
8	Инфраструктура обеденного зала обеспечивает условия для реализации буфетной продукции	V	
9	Уборка обеденного зала производится после каждого приема пищи	V	
10	Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой не обнаруживаются	V	
	3. Режим работы школьной столовой		
11	Имеется режим работы школьной столовой	V	
12	Имеется расписание приема пищи обучающимися	V	
13	Предоставление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком, утвержденным директором школы	V	
	4. Соблюдение требований к сбалансированному рациональному питанию обуч	чающихся	
14	Наличие на сайте ОУ цикличного меню для всех возрастных групп обучающихся (с 7 до 11 лет, с 12 лет и старше)	V	
15	Ежедневное (фактическое) меню размещено для ознакомления родителей и детей в обеденном зале школьной столовой	V	
16	Факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным цикличным меню не выявлены	<b>✓</b>	
17	В меню отсутствует запрещенные блюда и продукты	V	
18	Факты выдачи детям остывшей пищи отсутствуют	V	
	5. Культура обслуживания	<del>,</del>	
19	Наличие специальной одежды (формы, колпаки) у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	V	
20	Состояние специальной одежды у сотрудников удовлетворительное	V	
21	На обеденных столах имеются салфетки	V	
22	Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит	V	
	6. Оценка готовых блюд		
23	Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (отсутствуют посторонние	1/	

