ЧЕК-ЛИСТ
проверки качества организации питания

Наименование муниципальной общеобразовательной организации (кратко): МБОУ СШ № 69

Адрес организации: ул. Шумилкого 3

Дата и время заполнения: 19.04.2022

Участник проведения мониторинга (ФИО родителей, контактный телефон, класс, в котором обучаются дети): Рогожникова Н.В 4Б

№ 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 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	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)	✓	

Акт № 141
посещения помещения для приема пищи (школьной столовой)

Общественный представитель(и) (ФИО):
Рябчинова Н.В

Дата посещения: 19.04.2022.

Оценка существующей организации питания по шкале от 1 до 24 (с кратким указанием причин снижения оценки, в случае снижения):
Омлет вкусный 24

Предложения:

Замечания:

Общественный представитель(и)

Рябчинова Н.В _____ «19» 04.2022
ФИО подпись дата

_____ «___»_____
ФИО подпись дата

_____ «___»_____
ФИО подпись дата

Ответственный специалист муниципальной общеобразовательной организации

Свентицкая О.В, зам. директора _____ «19» 04.2022
ФИО, должность подпись дата

Уполномоченное лицо представителя организатора питания

Новикова Г.Н упр-ющ _____ «19» 04 2022
ФИО, должность подпись дата