

ЧЕК-ЛИСТ
 проверки качества организации питания

Наименование образовательной организации (кратко): МБОУ "СОШ №2"
 Юридический адрес организации: п. Б. Мушка, д. Комсомольская, 9
 Дата и время заполнения: 27.09.2023
 Участник проведения мониторинга (ФИО родителей, контактный телефон, класс/группа, в котором учатся/посещают дети): Швацур Т.А., Крючкова Ч.В., Родина Е.А.

№ п/п	Показатель качества/вопросы	ДА	НЕТ
1. Условия для соблюдения обучающимися (воспитанниками) правил личной гигиены			
1.	Имеется доступ:		
	к раковинам:	✓	
	мылу:	✓	
	средствам для сушки рук;	✓	
	средствам дезинфекции	✓	
2	Обучающиеся (воспитанники) 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 помещении для приема пищи (столовой) не обнаруживаются	✓	
3. Режим работы помещения для приема пищи (столовой)			
11	Имеется режим работы помещения для приема пищи (столовой)	✓	
12	Имеется расписание приема пищи обучающимися (воспитанниками)	✓	
13	Предоставление горячего питания обучающимся (воспитанникам) в соответствии с графиком, утвержденным директором школы	✓	
4. Соблюдение требований к сбалансированному рациональному питанию обучающихся (воспитанников)			
14	Наличие на сайте ОУ цикличного меню для всех возрастных		

	групп обучающихся (воспитанников) с 7 до 11 лет, с 12 лет и старше))	✓	
15	Ежедневное (фактическое) меню размещено для ознакомления родителей (законных представителей) и детей в помещении для приема пищи (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)	✓	