

**ЧЕК-ЛИСТ**  
**проверки качества организации питания**

МБОУ ООШ № 38 им. И.Х. Баграмяна с. Гойтх

Адрес организации: \_\_\_\_\_

Дата и время заполнения: 11.02.2022г.

Участники проведения мониторинга (ФИО родителей, контрактный телефон, класс, в котором обучаются дети): Сафарова К.С. 8(988)-400-42-09

№ 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 для 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.	Уборка обеденного зала производится после каждого приема пищи	✓	
9.	Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой не обнаруживаются	✓	
<b>3. Режим работы школьной столовой</b>			
10.	Имеется режим работы школьной столовой	✓	
11.	Имеется расписание приема пищи обучающимися	✓	
12.	Предоставление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком, утвержденным директором школы	✓	
<b>4. Соблюдение требований к сбалансированному рациональному питанию обучающихся</b>			
13.	Наличие на сайте ОУ циклического меню для всех возрастных групп обучающихся(с 7 до 11 лет, с 12 лет и старше)	✓	
14.	Ежедневное (фактическое) меню размещено для ознакомления родителей и детей в обеденном зале школьной столовой	✓	
15.	Факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным циклическим меню не выявлены	✓	
16.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	✓	
17.	Питание детей организовано с учетом особенностей здоровья	✓	
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.	Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит	✓	
<b>6. Оценка готовых блюд</b>			
22.	Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении(отсутствуют посторонние привкусы, запахи, не подгорело, доварено, не пересолено)	✓	

Акт № \_\_\_\_\_  
посещения помещения для приема пищи (школьной столовой)

Ответственный представитель(и) (ФИО):

Сараарова Кристина Сергеевна

Дата посещения: 11.02.2022г.

Оценка существующей организации питания (с кратким указанием причин снижения оценки, в случае снижения):

~~\_\_\_\_\_~~  
~~\_\_\_\_\_~~  
~~\_\_\_\_\_~~

Предложения: Заменить некоторые блюда в меню.

Замечания:

~~\_\_\_\_\_~~  
~~\_\_\_\_\_~~  
~~\_\_\_\_\_~~

Общественный представитель(и):

Сараарова К.С.

Виз.

« 11 » 02. 22. Г.

ФИО

подпись

дата

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ Г.

ФИО

подпись

дата

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ Г.

ФИО

подпись

дата

Ответственный специалист муниципальной общеобразовательной организации:

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ Г.

ФИО

подпись

дата

Уполномоченное лицо представителя организатора питания:

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ Г.

ФИО

подпись

дата