

# ФОРМА ЧЕК-ЛИСТА

## проверки качества организации питания

МБОУ «СОШ № 9» имени Волкова Ивана Михайловича

Дата и время заполнения: 30 января 2024г. 9.25 мин

Участник проведения проверки (ФИО родителей, контактный телефон, класс, в котором обучаются дети): Муравьева О.В. - (1 кл) 8917-123-4567  
 Дельмонова (2 кл) 8917-123-4567  
 Швергина А.В. (3 кл) 8917-123-4567

№ 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 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	Уборка обеденного зала производится после каждого приема пищи	+	
6	Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой не обнаруживаются	не	есть
<b>3. Режим работы школьной столовой</b>			
7	Имеется режим работы школьной столовой	+	
8	Имеется расписание приема пищи обучающимися	+	
9	Предоставление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком, утвержденным директором школы	+	
<b>4. Соблюдение требований к сбалансированному рациональному питанию обучающихся</b>			
10	Наличие на сайте ОУ цикличного меню для всех возрастных групп обучающихся (с 7 до 11 лет, с 12 лет и старше)	+	
11	Ежедневное (фактическое) меню размещено для ознакомления родителей и детей в обеденном зале школьной столовой	+	
12	Факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным цикличным меню не выявлены	не	возм.
13	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	отсутств.	
14	Питание детей организовано с учетом особенностей здоровья	+	
15	Факты выдачи детям остывшей пищи отсутствуют	отсутств.	в
<b>5. Культура обслуживания</b>			
16	Наличие специальной одежды (формы, колпаки) у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	+	
17	Состояние специальной одежды у сотрудников удовлетворительное	+	
18	На обеденных столах имеются салфетки	+	
19	Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит	+	
<b>6. Оценка готовых блюд</b>			
20	Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (отсутствуют посторонние привкусы, запахи, не подгорело, доварено, не пересолено)	не	имеет