

# ФОРМА ЧЕК-ЛИСТА

проверки качества организации питания

МБОУ «СОШ № 9» имени Волкова Ивана Михайловича

Дата и время заполнения: 28 мая 2014 г. 10.00 ч

Участник проведения проверки (ФИО родителей, контактный телефон, класс, в котором обучаются дети):

Мухоморова Е.А. - уч-к 4 кл.  
Иванов А.А. - уч-к 6 кл.  
Петрова Т.А. - уч-к 1 кл.

№ п/п	Показатель качества/вопросы	ДА	НЕТ
<b>1. Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены</b>			
1.	Имеется доступ:		
	к раковинам;	да	
	мылу;	да	
	средствам для сушки рук;	да	
	средствам дезинфекции	да	
2	Обучающиеся пользуются созданными условиями	да	
<b>2. Санитарно-техническое состояние обеденного зала</b>			
3	Зал приема пищи чистый	да	
4	Обеденные столы чистые (протертые)	да	
5	Уборка обеденного зала производится после каждого приема пищи	да	
6	Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой не обнаруживаются	да	не обнаруж.
<b>3. Режим работы школьной столовой</b>			
7	Имеется режим работы школьной столовой	да	
8	Имеется расписание приема пищи обучающимися	да	
9	Предоставление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком, утвержденным директором школы	да	
<b>4. Соблюдение требований к сбалансированному рациональному питанию обучающихся</b>			
10	Наличие на сайте ОУ циклического меню для всех возрастных групп обучающихся (с 7 до 11 лет, с 12 лет и старше)	да	
11	Ежедневное (фактическое) меню размещено для ознакомления родителей и детей в обеденном зале школьной столовой	да	
12	Факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным циклическим меню не выявлены	да	не выявлены
13	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	да	отсутствуют
14	Питание детей организовано с учетом особенностей здоровья	да	
15	Факты выдачи детям остывшей пищи отсутствуют	да	отсутствуют
<b>5. Культура обслуживания</b>			
16	Наличие специальной одежды (формы, колпаки) у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	да	
17	Состояние специальной одежды у сотрудников удовлетворительное	да	
18	На обеденных столах имеются салфетки	да	
19	Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит	да	
<b>6. Оценка готовых блюд</b>			
20	Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (отсутствуют посторонние привкусы, запахи, не подгорело, доварено, не пересолено)	да	отсутствуют