ЧЕК-ЛИСТ
проверки качества организации питания
МАОУ СШ № 143

Дата и время заполнения: 19.11.2021г. с 14^{30} - 14^{50}

Участник проведения мониторинга (ФИО родителей, контактный телефон, класс, в котором обучаются дети): Перелейкин Элеонора Юрьевна -256-24-46 3М, 7М

№ 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	Уборка обеденного зала производится после каждого приема пищи	✓	
9	Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой не обнаруживаются	не обнаруж.	
	3. Режим работы школьной столовой		
10	Имеется режим работы школьной столовой	✓	
11	Имеется расписание приема пищи обучающимися	✓	
12	Предоставление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком, утвержденным директором школы	✓	
	4. Соблюдение требований к сбалансированному рациональному питанию обучающихся		
13	Наличие на сайте ОУ цикличного меню для всех возрастных групп обучающихся (с 6 до 10 лет, с 11 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 цикличным меню не выявлены	✓	
16	В меню отсутствует запрещенные блюда и продукты	✓	
17	Питание детей организовано с учетом особенностей здоровья	✓	
18	Факты выдачи детям остывшей пищи отсутствуют	✓	
	5. Культура обслуживания		
19	Наличие специальной одежды (формы, колпаки) у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	✓	
20	Состояние специальной одежды у сотрудников удовлетворительное	✓	
21	На обеденных столах имеются салфетки	✓	
22	Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит	✓	
	6. Оценка готовых блюд		
23	Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (отсутствуют посторонние привкусы, запахи, не подгорело, доварено, не пересолено)	не имеют	

[подпись] Перелейкин Э.Ю.

подпись расшифровка подписи

подпись расшифровка подписи

подпись расшифровка подписи

АКТ
проверки школьной столовой комиссией по контролю качества и организации питания

от 19.11.21г года

Комиссия в составе:

Бородавкина О.Н., ответственный по питанию, социальный педагог

_____, представитель родительской общественности (по согласованию)

Перилйнен Э.Ю (З.М. Э.Ю) 256-24-46

Составили настоящий акт в том, что 19.11.21 в 14 30 до 14 50 была проведена проверка в школьной столовой.

В ходе проверки выявлено:

Температура подачи блюд	соответствует
Весовое соответствие порций	соответствует
Вкусовые качества готового блюда	соответствует
Соответствие блюд утверждённому меню	соответствует

Организация питания:

Без замечаний

Предложения:

Бородавкина О.Н.

Перилйнен Э.Ю.