

Чек-листа проверки качества организации питания

Образовательная организация (кратко) МОУ «СОШ №100»
 Адрес г. м.п. Локтевская д. 3
 Дата и время заполнения 31.01.2025 14.00
 Родитель (законный представитель) участник мониторинга Дурова
Тимофеева Евгения Павловна

№ п/п	Показатель качества / вопросы	ДА	НЕТ
1. Условия для соблюдения учащимися правил личной гигиены			
1.	Имеется доступ: к раковинам к мылу средствам для сушки рук средствам дезинфекции	+ + + +	
2.	Учащиеся 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, грузы или следы их жизнедеятельности в столовой не наблюдаются	+	
3. режим работы школьной столовой			
11.	Имеется режим работы школьной столовой	+	
12.	Имеется график приема пищи учащимися	+	
13.	Горячее питание предоставляется учащимся в соответствии с графиком, утвержденным директором школы	+	
4. соблюдение требований к сбалансированному рациональному питанию учащихся			
14.	Наличие на сайте школы цикличного меню для всех возрастных групп учащихся (с 7 до 11 лет, с 12 до 18 лет)	+	
15.	Ежедневное (фактическое) меню размещено для ознакомления родителей и учащихся в обеденном зале школьной 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 остывших блюд 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 горячих блюд эстетичны и вызывают аппетит	+	
б. оценка готовых блюд			
24.	Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (отсутствуют посторонние привкусы, запахи, не подгорело, не пересолено)	+	