

ЧЕК-ЛИСТ
проверки качества организации питания

Наименование образовательной организации:

МБОУ СОШ №3 г. Южа

Адрес организации:

ул Советская 20

Дата и время заполнения:

14.02.25 8⁴⁵

Участник проведения мониторинга (ФИО законного представителя, класс, в котором обучаются дети):

Микова Елена Игоревна
(класс 2,5)

№ п/п	Показатель качества	Оценка показателя да/нет
1. Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены		
1.1	Имеется доступ: к раковинам	до-
	к мылу	до-
	средствам сушки рук	до-
	средствам дезинфекции	до-
1.2	Обучающиеся пользуются созданными условиями	до-
2. Санитарно-техническое состояние обеденного зала		
2.1	Зал приема пищи чистый	до-
2.2	Обеденные столы чистые (протертые)	до-
2.3	Обеденные столы и скамейки без видимых повреждений	до-
2.4	На столовых приборах отсутствует влага	до-
2.5	Столовые приборы без сколов и трещин	до-
2.6	Уборка обеденного зала производится после каждого приема пищи	до-
2.7	Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой не обнаруживаются	до-
3. Режим работы школьной столовой		
3.1	Имеется режим работы школьной столовой	до-
3.2	Имеется расписание приема пищи обучающимися	до-
3.3	Предоставление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком, утвержденным директором школы	до-
4. Соблюдение требований к сбалансированному рациональному питанию обучающихся		
4.1	Наличие на сайте ОУ цикличного меню для всех возрастных групп обучающихся (с 7 до 11 лет, с 12 лет и старше)	до-
4.2	Ежедневное (фактическое) меню размещено для ознакомления родителей и детей в обеденном зале школьной столовой	до-
4.3	Факты замены или исключения отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным цикличным меню не выявлены	до-
4.4	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	до-

4.5	Питание детей организовано с учетом особенностей здоровья	до
4.6	Факты выдачи детям остывшей пищи отсутствуют	до
5. Культура обслуживания		
5.1	Наличие специальной одежды (формы, колпаки) у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	до
5.2	Состояние специальной одежды у сотрудников удовлетворительное	до
5.3	На обеденных столах имеются салфетки	до
5.4	Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит	до
6. Оценка готовых блюд		
6.1	Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (отсутствуют посторонние привкусы, запахи, не пересолено, доварено, не подгорело)	до