

ФОРМА ЧЕК-ЛИСТА

проверки качества организации питания

Дата и время заполнения: 20.04.2022

Участники проведения мониторинга (ФИО родителей, класс, в котором обучаются дети):

Касаткина Светлана Владимировна, 3 кл.

Исеева Надежда Сергеевна, 5 кл.

№ 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. Уборка обеденного зала производится после каждого приема пищи		✓	
6. Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой не обнаруживаются		✓	
3. Режим работы школьной столовой			
7. Имеется режим работы школьной столовой		✓	
8. Имеется расписание приема пищи обучающимися		✓	
9. Предоставление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком, утвержденным директором школы		✓	
4. Соблюдение требований к сбалансированному рациональному питанию обучающихся			
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 циклическим меню не выявлены		✓	
13. В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты		✓	
14. Питание детей организовано с учетом особенностей здоровья		✓	
15. Факты выдачи детям остывшей пищи отсутствуют		✓	
5. Культура обслуживания			
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		✓	
6. Оценка готовых блюд			
20. Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (отсутствуют посторонние привкусы, запахи, не подгорело, доварено, не пересолено)		✓	

Представители родителей:

Касаткина Светлана Владимировна

Исеева Надежда Сергеевна

Представители ОУ:

Заведующая хозяйством:

Исеева Надежда Сергеевна

Повар:

Саманова Мария Владимировна

ФОРМА ЧЕК-ЛИСТА

проверки качества организации питания

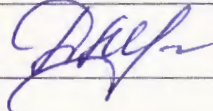
Дата и время заполнения: 14 февраля 2023

Участники проведения мониторинга (ФИО родителей, класс, в котором обучаются дети):

Шевченко Дарья Михайловна (7 класс)

№ 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 (протерты)		✓	
5. Уборка обеденного зала производится после каждого приема пищи		✓	
6. Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой не обнаруживаются		✓	
3. Режим работы школьной столовой			
7. Имеется режим работы школьной столовой		✓	
8. Имеется расписание приема пищи обучающимися		✓	
9. Предоставление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком, утвержденным директором школы		✓	
4. Соблюдение требований к сбалансированному рациональному питанию обучающихся			
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		✓	
13. В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты		✓	
14. Питание детей организовано с учетом особенностей здоровья		✓	
15. Факты выдачи детям остывшей пищи отсутствуют		✓	
5. Культура обслуживания			
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		✓	
6. Оценка готовых блюд			
20. Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (отсутствуют посторонние привкусы, запахи, не подгорело, доварено, не пересолено)		✓	

Представители родителей:

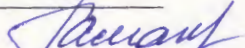
Шевченко Дарья Михайловна


Представители ОУ:

Заведующая хозяйством:

Гусева Татьяна Николаевна

Повар:

Гасанова Мария Владимировна


ФОРМА ЧЕК-ЛИСТА

проверки качества организации питания

Дата и время заполнения: 08 марта 2023

Участники проведения мониторинга (ФИО родителей, класс, в котором обучаются дети):

Кудряков Виктор Александрович класс
Арачнов Роман Сергеевич

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

Представители родителей: Кудряков Виктор Александрович

Арачнов Роман Сергеевич

Представители ОУ:

Заведующая хозяйством: Ткаченко Татьяна Николаевна

Повар: Романова Мария Владимировна