

ЧЕК-ЛИСТ

проверки качества организации питания

Наименование муниципальной общеобразовательной организации (кратко): МАОУ СШ № 69
Адрес организации: гор. Красноярск, ул. Шумяцкого, д. 3

Дата и время заполнения: « 9 » 01 2025 год

Участник проведения мониторинга (ФИО родителей, класс, в котором обучаются дети):
Сорова Л.И., 2Б

№ 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.	Инфраструктура обеденного зала обеспечивает условия для реализации буфетной продукции	✓	
9.	Уборка обеденного зала производится после каждого приема пищи	✓	
10.	Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой не обнаруживаются	✓	
3. Режим работы школьной столовой			
11.	Имеется режим работы школьной столовой	✓	
12.	Имеется расписание приема пищи обучающимися	✓	
13.	Предоставление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком, утвержденным директором школы	✓	
4. Соблюдение требований к сбалансированному рациональному питанию обучающихся			
14.	Наличие на сайте ОУ циклического меню для всех возрастных групп обучающихся (с 7 до 11 лет, с 12 лет и старше)	✓	
15.	Ежедневное (фактическое) меню размещено для ознакомления родителей и детей 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 остывшей пищи 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 горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит	✓	
6. Оценка готовых блюд			
24.	Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (отсутствуют посторонние привкусы, запахи, не подгорело, доварено, не пересолено)	✓	

посещения помещения для приема пищи (школьной столовой)

Общественный представитель(и) (ФИО):

Сопова Л.М.

Дата посещения: « 9 » 01 2025 год

Оценка существующей организации питания по шкале от 1 до 24 (с кратким указанием причин снижения оценки, в случае снижения):

24; хорошо

Предложения:

Замечания:

Общественный представитель(и)

<u>Сопова Л.М.</u>	<u>[подпись]</u>	« <u>9</u> » <u>01</u> 2025 г.
ФИО	подпись	
_____	_____	« <u> </u> » _____ 2025 г.
ФИО	подпись	
_____	_____	« <u> </u> » _____ 2025 г.
ФИО	подпись	

Ответственный специалист муниципальной общеобразовательной организации

<u>Новоселова А.В., педагог-психолог</u>	<u>[подпись]</u>	« <u>9</u> » <u>01</u> 2025 г.
ФИО, должность	подпись	

Уполномоченное лицо представителя организатора питания

<u>Новикова Т. Н. заведующая производством</u>	<u>[подпись]</u>	« <u>9</u> » <u>01</u> 2025 г.
ФИО, должность	подпись	