

ЧЕК-ЛИСТ

проверки качества организации питания

Наименование муниципальной общеобразовательной организации (кратко): МБОУ СОШ № 83 с углубленным изучением отдельных предметов

Адрес организации: г.Екатеринбург, пр.Седова,46

Дата и время заполнения: 18.11.2022

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

Татьяна Эдуардовна Мележовна 5.5
Анна Георгиевна Зв.
5, 5 Коротаева Ольга Васильевна

| № 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; <u>бумажные полотенца</u> | + | |
| | 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 циклического 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) | + | |