

Приложение 3
к Порядку проведения мероприятий
по родительскому контролю за организацией
горячего питания обучающихся в
МБОУ СОШ № 83, а также доступа
родителей (законных представителей)
обучающихся в школьную столовую

ЧЕК-ЛИСТ

проверки качества организации питания

Наименование муниципальной общеобразовательной организации (кратко): МБОУ СОШ № 83

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

Дата и время заполнения: 21.01.2025

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

Ахмедов М. Р. 7 Б класс
Соловьев Оксана Александровна 1 В

| № 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; <i>полотенце</i> | + | |
| | 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 отсутствует 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) | + | |