

**ФОРМА ЧЕК-ЛИСТА**

**проверки качества организации питания**

Наименование муниципальной общеобразовательной организации (кратко): МБОУ Карасин. СОШ

Дата и время заполнения: 8.09.23, 11.00

Участник проведения мониторинга (ФИО родителей, контактный телефон, класс, в котором обучаются дети): Аксаментова Н.В., Огулова А.А., Соболева А.С., Шмакова Л.В.

№ п/п	Показатель качества/вопросы	ДА	НЕТ
<b>1. Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены</b>			
1.	Имеется доступ:		
	к раковинам;	✓	
	мылу;	✓	
	средствам для сушки рук;	✓	
	средствам дезинфекции	✓	
2.	Обучающиеся пользуются созданными условиями		
<b>2. Санитарно-техническое состояние обеденного зала</b>			
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	✓	
<b>3. Режим работы школьной столовой</b>			
11.	Имеется режим работы школьной столовой	✓	
12.	Имеется расписание приема пищи обучающимися	✓	
13.	Предоставление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком, утвержденным директором школы	✓	
<b>4. Соблюдение требований к сбалансированному рациональному питанию обучающихся</b>			
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	✓	
<b>5. Культура обслуживания</b>			
19.	Наличие специальной одежды (формы, колпаки) у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	✓	
20.	Состояние специальной одежды у сотрудников удовлетворительное	✓	
21.	Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит	✓	
<b>6. Оценка готовых блюд</b>			
22.	Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (отсутствуют посторонние привкусы, запахи, не подгорело, доварено, не пересолено)	✓	

**7. Оценка количества пищевых отходов или объема несъедаемых блюд**

20 % и менее	✓
30%	

40%	
50 % и более	
Не ведется	

**Форма Акта № 1**  
**посещения помещения для приема пищи (школьной столовой)**

Общественный представитель(и) (ФИО):

Аксентова Н. В., Обулова А. Л., Соболева А. С.,  
Чумакова Л. В.

Дата посещения: 08.09.23, 11.00

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

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Предложения:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Замечания:

Замечаний нет.

Общественный представитель(и)

Аксентова Н. В. Акс «8» 09.23 г.

ФИО подпись дата  
Обулова А. Л. Обулова «\_\_»

ФИО подпись дата  
Соболева А. С. С «\_\_»

ФИО подпись дата

Чумакова Л. В. Чумаков  
 Ответственный специалист муниципальной общеобразовательной  
 организации

«\_\_»

ФИО, должность подпись дата

Уполномоченное лицо представителя организатора питания

«\_\_»

ФИО, должность подпись дата