

**ЧЕК-ЛИСТ**  
**проверки качества организации питания**

Наименование муниципальной общеобразовательной организации (кратко):

МАОУ СШ № 156

Адрес организации: Светлово 36

Дата и время заполнения: 30.01.2024 10:00

Участник проведения мониторинга (ФИО родителей, контактный телефон, класс, в котором обучаются дети): Шибенко Д. С. 89659174232 1.Р

| № 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  | ✓  |     |
| 19.   | Факты выдачи детям остывшей пищи отсутствуют   | ✓  |     |
| <b>5. Культура обслуживания</b>   |  |    |     |
| 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  | ✓  |     |
| <b>6. Оценка готовых блюд</b>   |  |    |     |
| 24.   | Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (отсутствуют посторонние привкусы, запахи, не подгорело, доварено, не пересолено) | ✓  |     |