

ЧЕК-ЛИСТ

проверки качества организации питания

Наименование муниципального или иного образовательной организации (кратко):

МАОУ ССР №56

Адрес организации: Светлова 36

Дата и время заполнения: 02.12.2023 в 9.30

Участник проведения мониторинга (ФИО) родителей, контактный телефон, класс, в котором обучаются дети: Семцова О.М. 88831985957 32

№ п/п	Критерий качества организации	ДА	НЕТ
1. Требования к организации соблюдения правил личной гигиены			
1.	Имеется доступ к информации:		
	о правилах личной гигиены	✓	
	о мытье рук	✓	
	о средствах для мытья рук	✓	
	о средствах дезинфекции	✓	
2.	Имеется доступ к горячей воде для мытья рук	✓	
2. Санитарно-гигиеническое состояние обеденного зала			
3.	Земляные полы вымыты	✓	
4.	Сквозняки закрыты (плотные и закрыты)	✓	
5.	Столешницы, столы и стулья без видимых повреждений	✓	
6.	На столешницах нет пыли, соответствует классу	✓	
7.	Стулья не прикручены к полу и трещины	✓	
8.	В обеденном зале созданы условия для выполнения санитарно-гигиенических работ	✓	
9.	Уборка обеденного зала производится после каждого приема пищи	✓	
10.	Возле каждой грелки имеется выжидательная зона в столовой не менее 1 метра	✓	
3. Организация работы школьной столовой			
11.	Соблюдается режим работы школьной столовой	✓	
12.	Соблюдается расписание приема пищи обучающимися	✓	
13.	Участники приема пищи соблюдают обязанности в соответствии с требованиями СанПиН 2.1.6.2891-2019	✓	
4. Организация организации рационального питания обучающихся			
14.	Составлено меню (или типичного меню для всех возрастных групп обучающихся) (до 12 лет и старше)	✓	
15.	Соблюдены факторы выбора рациона для обеспечения безопасности и качества питания в школьной столовой	✓	
16.	В меню не включены продукты, запрещенные при сравнении лабораторных проб с утвержденным анализным меню не выявлены	✓	
17.	В меню отсутствуют продукты животного происхождения	✓	
18.	В меню не включены продукты, способные нанести вред здоровью	✓	
19.	В меню не включены продукты, способные вызвать аллергическую реакцию	✓	
5. Культура обслуживания			
20.	В меню не включены продукты, способные нанести вред здоровью обучающихся	✓	
21.	Соблюдены санитарно-гигиенические требования к обслуживанию обучающихся	✓	
22.	Соблюдены санитарно-гигиенические требования к обслуживанию обучающихся	✓	
23.	Соблюдены санитарно-гигиенические требования к обслуживанию обучающихся	✓	
6. Требования к организации питания			
24.	Соблюдены санитарно-гигиенические требования к организации питания (отсутствуют продукты животного происхождения, способные нанести вред здоровью обучающихся)	✓	