

## ФОРМА ЧЕК-ЛИСТА

### проверки качества организации питания

Филиал МБОУ «Свердловская СОШ им. Героя Советского Союза Мякишева И.С.» - «Барабинская школа им. Героя Советского Союза И.И. Черепанова»

Адрес организации: с. Бараба, ул. Юбилейная, 6 1150-1210

Дата и время заполнения: 29.01.26 Участник(и) проведения мониторинга (ФИО родителей, контактный телефон, класс, в котором обучаются дети):

№ 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	Уборка обеденного зала производится после каждого приема пищи	✓	
9	Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой не обнаруживаются	✓	
<b>3. Режим работы школьной столовой</b>			
10	Имеется режим работы школьной столовой	✓	
11	Предоставление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком, утвержденным директором школы	✓	
<b>4. Соблюдение требований к сбалансированному рациональному питанию обучающихся</b>			
12	Наличие на сайте ОУ цикличного меню для всех возрастных групп обучающихся (с 7 до 11 лет, с 12 лет и старше)	✓	
13	Ежедневное (фактическое) меню размещено для ознакомления родителей и детей в обеденном зале школьной столовой	✓	
14	Факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным циклическим меню не выявлены	✓	
15	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	✓	
16	Питание детей организовано с учетом особенностей здоровья	✓	
17	Факты выдачи детям остывшей пищи отсутствуют	✓	
<b>5. Культура обслуживания</b>			
18	Наличие специальной одежды (формы, колпаки) у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	✓	
19	Состояние специальной одежды у сотрудников удовлетворительное	✓	
20	Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит	✓	
<b>6. Оценка готовых блюд</b>			
21	Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (отсутствуют посторонние привкусы, запахи, не подгорело, доварено, не пересолено)	✓	
22	Наличие пищи не съеданной обучающимися по приемам пищи (завтрак, обед) на момент проверки. (При наличии указать процент (%)).	≈ 4%	