

## ФОРМА ЧЕК –ЛИСТА

### проверки качества организации питания

МБОУ «Свердловская СОШ им. Героя Советского Союза Мякишева И.С.»:

Адрес организации: с. Свердловское ул. Ленина, 21

Дата и время заполнения: 11:47 06 апреля 2022г.

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

Менерцева Н.В (5, 8 кл.)  
Добинская Н.В (9 кл.)  
Бабушкина Д.А (8 кл.)

№ 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 ОО циклического меню для всех возрастных групп обучающихся (с 7 до 11, 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 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)	+	