

ФОРМА ЧЕК-ЛИСТА
проверки качества организации питания

Наименование муниципальной общеобразовательной организации (кратко):

МАОУ СШ №32

Адрес организации: Красная армия 19

Дата и время заполнения: 10:15 22.11.2023г.

Участник проведения мониторинга (ФИО родителей, контактный телефон, класс, в котором обучаются дети): Турмунова К.С. 89504303008 (3Б), Волкова С.И.

Загузова А.С. 89635045261 (1Г)

Юшлавская К.Ю. 89286708 (4Б)

Феритченко О.В. 89233600335 (2Г) 89233279869 (3А)

№ п/п	Показатель качества/вопросы	ДА	НЕТ
1. Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены			
1.	Имеется доступ: к раковинам; мылу; средствам для сушки рук; средствам дезинфекции	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.	Обучающиеся пользуются созданными условиями	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2. Санитарно-техническое состояние обеденного зала			
3.	Зал приема пищи чистый	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.	Обеденные столы чистые (протертые)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.	Обеденные столы и стулья без видимых повреждений	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6.	На столовых приборах отсутствует влага	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7.	Столовые приборы без сколов и трещин	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8.	Инфраструктура обеденного зала обеспечивает условия для реализации буфетной продукции	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
9.	Уборка обеденного зала производится после каждого приема пищи	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
10.	Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой не обнаруживаются	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3. Режим работы школьной столовой			
11.	Имеется режим работы школьной столовой	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
12.	Имеется расписание приема пищи обучающимися	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
13.	Предоставление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком, утвержденным директором школы	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4. Соблюдение требований к сбалансированному рациональному питанию обучающихся			
14.	Наличие на сайте ОУ циклического меню для всех возрастных групп обучающихся (с 7 до 11 лет, с 12 лет и старше)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
15.	Ежедневное (фактическое) меню размещено для ознакомления родителей и детей в обеденном зале школьной столовой	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
16.	Факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным циклическим меню не выявлены	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
17.	В меню отсутствует запрещенные блюда и продукты	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
18.	Питание детей организовано с учетом особенностей здоровья	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
19.	Факты выдачи детям остывшей пищи отсутствуют	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
5. Культура обслуживания			
20.	Наличие специальной одежды (формы, колпаки) у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
21.	Состояние специальной одежды у сотрудников удовлетворительное	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
22.	На обеденных столах имеются салфетки	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
23.	Внешний вид и подача горячей о блюда эстетичны, вызывают аппетит	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6. Оценка готовых блюд			
24.	Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (отсутствуют посторонние привкусы, запахи, не подгорело, доварено, не пересолено)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Форма Акта № 2
посещения помещения для приема пищи (школьной столовой)

Общественный представитель(и) (ФИО):

Трушкова Светлана Ивановна
Трушкова Ирина Владимировна
САДУЗОВА АННА СЕРГЕЕВНА

Дата посещения:

возможность расшить отмененные
томатное пюре
22.12.2023

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

23 из 24

Предложения:

заменить мясо с креветочным на свиное
Термостерилизовать супчику и заморозить
на зиму.

Замечания:

Свиное мясо невареное, заморозка
проходная

Общественный представитель(и)

Трушкова И.С.

ФИО

подпись

22.12.23

дата

Трушкова И.В.

ФИО

подпись

22.12.2023

дата

Садузова А.С.

ФИО

подпись

22.12.2023

дата

Ответственный специалист муниципальной общеобразовательной организации

Варно Мария Сергеевна

ФИО, должность

подпись

дата

22.12.2023

Уполномоченное лицо представителя организатора питания

Рябенко Е.Н.

ФИО, должность

подпись

дата

22.12.2023