

К Положению «О порядке проведения мероприятий родительского контроля за организацией горячего питания детей в МБОУ «Троицкая СОШ №8»

ЧЕК ЛИСТ

проверки качества организации питания

Наименование МБОУ «Троицкая СОШ № 8»

Дата и время заполнения: 23 ноября 2022 10³⁵ - 10⁵⁵

Участник проведения мониторинга (ФИО родителей, контактный телефон, класс в котором обучаются дети): Рязанова НН 11 класс

№ п/п	Показатель качества/вопросы	да	нет
1. Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены			
Имеется доступ:			
1.	к раковинам;	+	
	мылу;	+	
	средствам для сушки рук;	+	
	средствам дезинфекции	+	
2.	Обучающиеся пользуются созданными условиями	+	
2. Санитарно – техническое состояние обеденного зала			
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 проводится после каждого приема пищи	+	
10	Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой не обнаруживаются	+	
3. Режим работы школьной столовой			
11	Имеется режим школьной столовой	+	
12	Имеется расписание приема пищи обучающимися	+	
13	Предоставление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком, утвержденным директором школы	+	
4. Соблюдение требований к сбалансированному рациональному питанию обучающихся			
14	Наличие на сайте ОУ цикличного меню для всех возрастных групп обучающихся (с 7 до 11 лет, с 12 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 утверждением цикличного 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	+	
5. Культура обслуживания			

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	+	
6. Оценка готовых блюд			
24	Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (отсутствуют посторонние привкусы, запахи, не подгорело, доварено, не пересолено)	+	

Акт № _____

посещения помещения для приема пищи (школьной столовой)

Общественный представитель(и)

ФИО: Рахубасова НН

Дата посещения: 23 ноября 2022

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

25
Исч

Предложения:

Замечания:

Исч

Общественный представитель (и):

Рахубасова НН

Ответственный за питание МБОУ «Троицкая СОШ № 8»

Сизова О.Н. сов. педагог Сизова _____ дата

Уполномоченное лицо представителя организатора питания

Вильманова М.А. клас. в. _____ дата