

ЧЕК-ЛИСТ
проверки качества организации питания

МБОУ СОШ №31 г.Кирова

Дата и время заполнения: 06.11.2024 г., 14.40

Члены комиссии:

Калинина И.В., зам.дир по АХЧ

Русакова О.Н., директор школы

Олькова Е.В., зам. дир по УВР

Малых А.Н., мед.работник школы

Томина О.А. (родитель, законный представитель обучающихся из 3б и 9а классов)

№ п/п	Показатель качества/вопросы	ДА	НЕТ
<i>1. Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены</i>			
1.	Имеется доступ:		
	к раковинам;	+	
	мылу;	+	
	средствам для сушки рук;	+	
	средствам дезинфекции	+	
2	Обучающиеся пользуются созданными условиями	+	
<i>2. Санитарно-техническое состояние обеденного зала</i>			
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 производится после каждого приема пищи		+
10	Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой не обнаруживаются	+	
<i>3. Режим работы школьной столовой</i>			
11	Имеется режим работы столовой	+	
12	Имеется расписание приема пищи обучающимися	+	
13	Предоставление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком, утвержденным директором школы	+	
<i>4. Соблюдение требований к сбалансированному рациональному питанию обучающихся</i>			
14	Наличие на сайте ОО циклического меню для всех возрастных групп обучающихся (с 7 до 11 лет, с 12 лет и старше)	+	
15	Ежедневное (фактическое) меню размещено для ознакомления родителей и детей в обеденном зале столовой	+	
16	Факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным циклическим 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)	+	

Замечания членов комиссии:

Замечаний нет.

Предложения:

Оценка существующей организации питания: удовлетворительно/неудовлетворительно,
с кратким указанием причины неудовлетворительной оценки:
удовлетворительно.

Члены комиссии	Подпись
Калинина И.В.	
Русакова О.Н.	
Олькова Е.В.	
Малых А.Н.	
Томина О.А.	

С актом комиссии
зав. производством
Буздакова Е.И. : ВУ