

ЧЕК-ЛИСТ
проверки качества организации питания

МБОУ СОШ №31 г.Кирова

Дата и время заполнения: 23.01.2025 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)

Зязева Т.В., кл. руководитель 4а класса

№ 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:

Заменить посуду со скалами и прецинами

Предложения:

Добавить информацию о уровне питания, в обеденном зале (содержимый лк. просираксива), ответственная Зорина О.В.

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



Члены комиссии	Подпись
Калинина И.В.	<i>[Handwritten signature]</i>
Русакова О.Н.	<i>[Handwritten signature]</i>
Олькова Е.В.	<i>[Handwritten signature]</i>
Малых А.Н.	<i>[Handwritten signature]</i>
Томина О.А.	<i>[Handwritten signature]</i>
Зязева Т.В.	<i>[Handwritten signature]</i>