

Чек-лист
проверки качества организации питания

Краткое наименование образовательной организации КГБОУ Находкинская КШ

Адрес организации: г.Находка ул.Сенявина д.15

Дата и время заполнения 14.09.23г. 12⁵⁰

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

Нагорнова Е.В. 89520805592 1А класс

№ п/п	Показатель качества/вопросы	ДА	НЕТ
1. Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены			
1.	Имеется доступ:		
	к раковинам;	✓	
	мылу;	✓	
	средства для сушки рук;	✓	
	средствам дезинфекции	✓	
1.1	Обучающиеся пользуются созданными условиями	✓	
2. Санитарно-техническое состояние обеденного зала			
2.1	зал приема пищи чистый	✓	
2.2	обеденные столы чистые (протертые)	✓	
2.3	обеденные столы и стулья без видимых повреждений	✓	
2.4	на столовых приборах отсутствует влага	✓	
2.5	столовые приборы без сколов и трещин	✓	
2.6	инфраструктура обеденного зала обеспечивает условия для реализации буфетной продукции	✓	
2.7	уборка обеденного зала производится после каждого приема пищи	✓	
2.8	насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой не обнаруживаются		✓
3. Режим работы школьной столовой			
3.1	имеется режим работы школьной столовой	✓	
3.2	имеется расписание приема пищи обучающимися	✓	
3.3	предоставление горячего питания обучающимися в соответствии с графиком, утвержденным директором школы	✓	
4. Соблюдение требований к сбалансированному рациональному питанию обучающихся			
4.1	наличие на сайте ОУ циклического меню для всех возрастных групп обучающихся (с 7 до 11 лет, с 12 лет и старше)	✓	
4.2	ежедневное (фактическое) меню размещено для ознакомления родителей и детей в обеденном зале школьной столовой	✓	
4.3	факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным циклическим меню не выявлены	✓	
4.4	в меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	✓	
4.5	питание детей организовано с учетом особенностей здоровья	✓	
4.6	факты выдачи детям остывшей пищи отсутствуют	✓	
5. Культура обслуживания			
5.1	наличие специальной одежды (форма, колпаки) у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	✓	
5.2	состояние специальной одежды у сотрудников	✓	
5.3	на столах имеются салфетки	✓	
5.4	внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит	✓	
5.5	готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (отсутствуют посторонние привкусы, запахи, не подгорело, доварено, не пересолено)	✓	

Акт № 1

посещения помещения для приема пищи (школьной столовой) КГБОУ
Находкинская КШ

Общественный представитель (и) ФИО

Андропова Екатерина Владимировна

Дата посещения 14.09.2023г.

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

24

Предложения: Нет

Замечания: Нет

общественный представитель (и)

Андропова Е.В.
ФИО

[подпись]
подпись

14.09.2023г.
дата

ФИО

подпись

дата

ФИО

подпись

дата

Ответственный специалист образовательной организации

Михайлова Е.А.
ФИО, должность

[подпись]
подпись

14.09.2023г.
дата

Уполномоченное лицо представителя организатора питания

Е.В. Романова
ФИО, должность

[подпись]
подпись

14.09.2023г.
дата