

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 15.05.2023г

Участник проведения мониторинга (ФИО родителей, контактный телефон, класс, в котором обучаются дети): Рябенюк Я.Кристина Сергеевна

№ 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 отсутствует 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 № 10

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

Общественный представитель (и) ФИО

Рябенюк Кристина Сергеевна

Дата посещения 15.05.2023 г.

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)

Рябенюк К.С.
ФИО

Рябенюк
подпись

15.05.2023
дата

ФИО

подпись

дата

ФИО

подпись

дата

Ответственный специалист образовательной организации

м/с Писвяцкая Н.С.
ФИО, должность

Писвяцкая
подпись

15.05.2023
дата

Уполномоченное лицо представителя организатора питания

ИП Шербакова Е.Д.
ФИО, должность

Шербакова
подпись

15.05.2023
дата