

Чек-лист

проверки качества организации питания

Дата, время заполнения: 26.01.24 10:10

Участники проведения мониторинга (ФИО родителей, контактный телефон, класс, в котором обучаются дети) Меремова М.А. 2, 2 " "

№ п/п	Показатель качества/вопросы	да	нет
1. Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены			
1.	Имеется доступ:	да	
2.	к раковинам	да	
3.	к мылу	да	
4.	средствам для сушки рук	да	
5.	средствам дезинфекции	да	
2. Санитарно-техническое состояние обеденного зала			
6.	зал приёма пищи чистый	да	✓
7.	обеденные столы чистые (протёртые)	да	✓
8.	обеденные столы и стулья без видимых повреждений	да	✓
9.	на столовых приборах отсутствует влага	да	✓
10.	столовые приборы без сколов и трещин	да	✓
3. Режим работы школьной столовой			
11.	имеется режим работы школьной столовой	да	✓
12.	имеется расписание приёма пищи обучающимися	да	✓
13.	предоставление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком	да	✓
4. Соблюдение требований к сбалансированному рациональному питанию обучающихся			
14.	наличие на сайте цикличного меню	да	✓
15.	наличие на сайте ежедневного меню	да	✓
16.	ежедневное (фактическое меню) размещено на стенде в столовой	да	✓
17.	факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утверждённым циклическим меню не выявлены	да	✓
18.	в меню отсутствуют запрещённые блюда и продукты	да	✓
19.	факты выдачи детям остывшей пищи отсутствуют	да	✓
5. Культура обслуживания			
20.	наличие специальной одежды (формы, колпаки) у сотрудников столовой	да	✓
21.	состояние специальной одежды у сотрудников удовлетворительное	да	✓
22.	внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит	да	✓
6. Оценка готовых блюд			
23.	Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении в приготовлении (отсутствуют посторонние привкусы, запахи, не подгорело, доварено, не пересолено)	да	✓

Меремова М.А.
Ахметова Ф.М.

Результат