

ЧЕК-ЛИСТ
проверки качества организации питания

Наименование муниципальной общеобразовательной организации (кратко):

МОУ СОШ с. Сокур имени Героя Советского Союза А.Л. Басова

Адрес организации: ул. Ковылейская д. 2

Дата и время заполнения: 18.10.2023 г.

Участники проведения мониторинга (ФИО): Маченкова Светлана Александровна
Сарафанова Наталья Викторовна

№ п/п	Показатель качества/вопросы	ДА	НЕТ
1. Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены			
1.	Имеется доступ:	+	
	к раковинам;	+	
	мылу;	+	
	средствам для сушки рук;	+	
	средствам дезинфекции	+	
2.	Обучающиеся пользуются созданными условиями	+	
2. Санитарно-техническое состояние обеденного зала			
1.	Зал приема пищи чистый	+	
2.	Обеденные столы чистые (протертые)	+	
3.	Обеденные столы и стулья без видимых повреждений	+	
4.	На столовых приборах отсутствует влага	+	
5.	Столовые приборы без сколов и трещин	+	
6.	Инфраструктура обеденного зала обеспечивает условия для реализации буфетной продукции		+
7.	Уборка обеденного зала производится после каждого приема пищи	+	
8.	Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой не обнаруживаются	+	
3. Режим работы школьной столовой			
1.	Имеется режим работы школьной столовой	+	
2.	Имеется расписание приема пищи обучающимися	+	
3.	Предоставление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком, утвержденным директором школы	+	
4. Соблюдение требований к сбалансированному рациональному питанию обучающихся			
1.	Наличие на сайте ОУ циклического меню для всех возрастных групп обучающихся (с 7 до 11 лет, с 12 лет и старше)	+	
2.	Ежедневное (фактическое) меню размещено для ознакомления родителей и детей в обеденном зале школьной столовой	+	
3.	В меню отсутствуют повторы в смежные дни	+	
4.	Факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным циклическим меню не выявлены	+	
5.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	+	
6.	Питание детей организовано с учетом особенностей здоровья	+	
7.	Факты выдачи детям остывшей пищи отсутствуют	+	
8.	Приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии	+	
9.	Выявлялись ли не допуски к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц		+
10.	Факты исключения и замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным циклическим меню	+	
11.	Наличие журнала бракеража сырой продукции, своевременность его заполнения	+	

12.	Наличие сопроводительных документов, удостоверяющих качество и безопасность поступающих продуктов на пищеблок(деклараций, ветеринарных свидетельств).	+	
13.	Информирование детей и родителей о здоровом питании	+	
14.	Организация питьевого режима (питьевые фонтанчики, бутилированная вода)	+	
5. Культура обслуживания			
1.	Наличие специальной одежды (формы, колпаки) у сотрудников	+	
2.	Состояние специальной одежды у сотрудников удовлетворительное	+	
3.	На обеденных столах имеются салфетки	+	
4.	Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит	+	
5.	Использование при раздаче одноразовых перчаток	+	
6.	Наличие дезсредств, инструкции к ним, правильное их использования и размещения в обеденном зале (не доступном для детей)	+	
7.	Наличие личной медицинской книжки с пройденным медосмотром, гигиеническим обучением и профилактическими прививками	+	
8.	График уборки проветривания помещений	+	
9.	Наличие подставок для столовых приборов, салфеток	+	
6. Оценка готовых блюд			
1.	Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит	+	
2.	Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (отсутствуют посторонние привкусы, запахи, не подгорело, доварено, не пересолено)	+	
2.	Соответствие веса порции цикличному меню	+	
3.	Температура подачи горячего блюда, приготовление соответствует технологической карте (соблюдены)	+	
4.	Имелись ли факты выдачи остывшей пищи		+

родитель: Стаценкова С. А. *[подпись]*

родитель: Ефремова Н. В. *[подпись]*