

ЧЕК-ЛИСТ
проверки качества организации питания

Наименование муниципальной общеобразовательной организации (кратко):

МАОУ СШ № 150

Адрес организации: г. Красноярск, ул. Алексеева, 95

Дата и время заполнения: 22 апреля 2020

Участник проведения мониторинга (ФИО родителей, контакт. телефон, класс, в котором обучаются дети): Макаренков П.М. председатель профсоюза ком. родителей

№ п/п	Показатель качества/вопросы	ДА	НЕ
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			
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	+	
3. Режим работы школьной столовой			
11	Имеется режим работы школьной столовой	+	
12	Имеется расписание приема пищи обучающимися	+	
13	Предоставление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком, утвержденным директором школы	+	
4. Соблюдение требований к сбалансированному рациональному питанию обучаюи			
14	Наличие на сайте ОУ цикличного 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 школьной столовой	+	
16	Факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным цикличным 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)	+	

Форма Акта № _____
посещения помещения для приема пищи (школьной столовой)

Общественный представитель(и) (ФИО):

Тараканов Е.М. председатель
первичной профсоюзной

Дата посещения:

22 апреля 2025

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

24

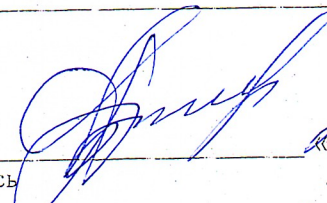
Предложения:

нет

Замечания:

нет

Общественный представитель(и)

Тараканов Е.М.  22 апреля

ФИО

подпись

дата

« »

ФИО

подпись

дата

« »

ФИО

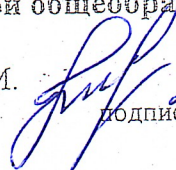
подпись

дата

Ответственный специалист муниципальной общеобразовательной организации

Заместитель директора по ВР Мочалкина И.М.

ФИО, должность

 22.04.2025

подпись

дата

Уполномоченное лицо представителя организатора питания

Заведующая столовой Смирнова Е.О.

ФИО, должность

подпись

дата

