

ФОРМА ЧЕК-ЛИСТА проверки качества организации питания

Наименование муниципальной общеобразовательной организации (кратко):

МАОУ Липовская СОШ

Адрес организации: 623907, Свердловская область, Туринский район, с. Липовское, ул. Петеренко, 25

Дата и время заполнения: 03.12.2021 9⁰⁰, 11¹⁰

Участник проведения мониторинга (ФИО родителей, контактный телефон, класс, в котором обучаются дети Мелишино Иван Федорович (6); Головинко Елена Васильевна (1, 4)
Худашин Павел Александрович (4, 5)

Показатель качества/вопросы	ДА	НЕТ
Имеется ли в организации меню?		
Для всех возрастных групп	✓	
Без учета возрастных групп		
Нет		
Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей (законных представителей) и обучающихся?		
Да	✓	
Нет		
Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей (законных представителей) и обучающихся вместе?		
Да	✓	
Нет		
В меню отсутствуют повторы блюд?		
Да, по всем дням	✓	
Нет, имеются повторы в смежные дни		
В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты		
Да, по всем дням	✓	
Нет, имеются повторы в смежные дни		
Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?		
Да	✓	
Нет		
Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?		
Да	✓	
Нет		
От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?		
Да	✓	
Нет		
Выявились ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?		
Да		
Нет		✓
Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевая аллергия и т.д.)?		
Да		
Нет		✓
Проводиться ли уборка помещений после каждого приема пищи?		
Да	✓	
Нет		
Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии		
Да	✓	

	Нет		
Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?			
	Да		
	Нет		✓
Созданы ли условия соблюдения детьми правил личной гигиены?			
	Да	✓	
	Нет		
Выявлялись ли замечания к соблюдению обучающимися правил личной гигиены?			
	Да		
	Нет		✓
Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд в меню			
	Да		
	Нет		✓
Имели ли факты выдачи обучающимся остывшей пищи?			
	Да		
	Нет		✓
Соблюдение требований к сбалансированному рациональному питанию обучающихся			
	Наличие на сайте ОУ цикличного меню для всех возрастных групп обучающихся (с 7 до 11 лет, с 12 лет и старше)	✓	
	Ежедневное (фактическое) меню размещено для ознакомления родителей и детей в обеденном зале школьной столовой	✓	
	Факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным цикличным меню не выявлены		✓
Культура обслуживания			
	Наличие специальной одежды (формы, колпаки) у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	✓	
	Состояние специальной одежды у сотрудников удовлетворительное	✓	
	На обеденных столах имеются салфетки	✓	
	Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит	✓	
Оценка готовых блюд			
	Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (отсутствуют посторонние привкусы, запахи, не подгорело, доварено, не пересолено)	✓	