

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: 28.02.2022 11.10

Участник проведения мониторинга (ФИО родителей, контактный телефон, класс, в

котором обучаются дети Кудашева Н.А, 89530431961, Толоченко Е.В, 89532847958
Лежтинец Н.Р 89530502965, 1кл, 4кл, 5кл, 6кл

| 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 циклического 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 циклическим 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) | ✓ | |