

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: 14.11.22, 10⁴⁵

Участник проведения мониторинга (ФИО родителей, контактный телефон, класс, в котором обучаются дети Ложкина Анна Федоровна 89530502965, 7 класс; Толоченко Елена Валерьевна 89533847958, 2 кл. Спир. Курочкина Наталья Александровна

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

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