

## 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: 25.05.23 9<sup>10</sup>

Участник проведения мониторинга (ФИО родителей, контактный телефон, класс, в котором обучаются дети) Лакшина Н.Р. (7кл.)

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

<b>Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии</b>		
Да		✓
Нет		
<b>Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?</b>		
Да		
Нет		✓
<b>Созданы ли условия соблюдения детьми правил личной гигиены?</b>		
Да		✓
Нет		
<b>Выявлялись ли замечания к соблюдению обучающимися правил личной гигиены?</b>		
Да		
Нет		
<b>Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд в меню</b>		
Да		
Нет		✓
<b>Имели ли факты выдачи обучающимся остывшей пищи?</b>		
Да		
Нет		✓
<b>Соблюдение требований к сбалансированному рациональному питанию обучающихся</b>		
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		✓
<b>Культура обслуживания</b>		
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		✓
<b>Оценка готовых блюд</b>		
Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (отсутствуют посторонние привкусы, запахи, не подгорело, доварено, не пересолено)		✓