

**ФОРМА ЧЕК-ЛИСТА**  
**проверки качества организации питания**

МБОУ «Барабинская ООШ им. Героя Советского Союза И.И. Черепанова»

Адрес организации: с. Бараба, ул. Юбилейная, 6

Дата и время заполнения: 19.11.2024 г., 11:50 - 12:40

Участник(и) проведения мониторинга (ФИО родителей, контактный телефон, класс, в котором обучаются дети): Олейникова Н.В., Олейникова Т.В. (2060); 7, 1, 9 кл.  
Серебрянникова Т.С. (89530432060); 7, 1, 9 кл.

№ п/п	Показатель качества/вопросы	ДА	НЕТ
<b>1. Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены</b>			
1	Имеется доступ:		
	к раковинам;	+	
	мылу;	+	
	средствам для сушки рук;	+	
	средствам дезинфекции	+	
2	Обучающиеся пользуются созданными условиями	+	
<b>2. Санитарно-техническое состояние обеденного зала</b>			
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	Уборка обеденного зала производится после каждого приема пищи	+	
9	Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой не обнаруживаются	+	
<b>3. Режим работы школьной столовой</b>			
10	Имеется режим работы школьной столовой	+	
11	Предоставление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком, утвержденным директором школы	+	
<b>4. Соблюдение требований к сбалансированному рациональному питанию обучающихся</b>			
12	Наличие на сайте ОУ циклического меню для всех возрастных групп обучающихся (с 7 до 11 лет, с 12 лет и старше)	+	
13	Ежедневное (фактическое) меню размещено для ознакомления родителей и детей в обеденном зале школьной столовой	+	
14	Факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным циклическим меню не выявлены	+	
15	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	+	
16	Питание детей организовано с учетом особенностей здоровья	+	
17	Факты выдачи детям остывшей пищи отсутствуют	+	
<b>5. Культура обслуживания</b>			
18	Наличие специальной одежды (формы, колпаки) у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	+	
19	Состояние специальной одежды у сотрудников удовлетворительное	+	
20	Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит	+	
<b>6. Оценка готовых блюд</b>			
21	Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (отсутствуют посторонние привкусы, запахи, не подгорело, доварено, не пересолено)	+	
22	Наличие пищи не съеданной обучающимися по приемам пищи (завтрак, обед) на момент проверки. (При наличии указать процент (%)).	✓ ≈ 5%	

21.11.2024 10:29