

ФОРМА ЧЕК-ЛИСТА

проверки качества организации питания

Наименование общеобразовательной организации (кратко):

ГБОУ ООШ №4 г.Новокуйбышевска

Адрес организации: Самарская обл., г.Новокуйбышевск, ул.Миронова, 32

Дата и время заполнения: 12.11.2021, 11³⁰

Участник проведения мониторинга




(ФИО родителей, контактный телефон, класс, в котором обучаются дети):

Ожарина Т.В., зам. директора по УВР; Короткова Н.И., класс. комиссар (ребенок в 1А кл.); Ткаченко Т.А., ассистент, класс. комиссар, работница ТРЭС со. ПСХЗ

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

« 12 » ноября 2021 г.

Члены комиссии:

 / Ожарина Т.В.
 / Ткаченко Т.А.
 / Короткова Н.И.