

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: 19.05.2022 в 12.00ч.

Участник проведения мониторинга

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

Матригоская Елена Евгеньевна, 89871582036, 1Ф класс
школа Французской комиссии

Лавашин Татьяна Николаевна, директор ГБОУ СОШ №4
Октябрь. Тамбовская Владимирова, зав. директором №8ВР.

№ 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	да	
2. Санитарно-техническое состояние обеденного зала			
3	Зал приема пищи чистый	да	
4	Обеденные столы чистые (протертые)	да	
5	Уборка обеденного зала производится после каждого приема пищи	да	
6	Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой не обнаруживаются	не обнаружено	
3. Режим работы школьной столовой			
7	Имеется режим работы школьной столовой	да	
8	Имеется расписание приема пищи обучающимися	да	
9	Предоставление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком, утвержденным директором школы	да	
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	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	✓	
5. Культура обслуживания			
16	Наличие специальной одежды (формы, колпаки) у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	в камуфляж	
17	Состояние специальной одежды у сотрудников удовлетворительное	да	
18	На обеденных столах имеются салфетки	да	
19	Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит	да	
6. Оценка готовых блюд			
20	Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (отсутствуют посторонние привкусы, запахи, не подгорело, доварено, не пересолено)	не имеют недостатков	

« 17 » мая 2022 г.

Члены комиссии:

Матригоская Е.Е.
Лавашин Т.Н.
Октябрь В.В.