

## 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: 24 января 2022; 12.25ч.

Участник проведения мониторинга

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

Коронкова Наталья Ивановна, с.т. 8937 1767 107, 1а кл.  
председателем бракеражной комиссии -  
Озерина Наталье Владимировне заместителю директора по УВР  
Лисицкой Наталье Михайловне директору ГБОУ ООШ №4 г.Новокуйбышевска

№ 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	Уборка обеденного зала производится после каждого приема пищи	✓	
6	Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой не обнаруживаются		не обнаруж.
<b>3. Режим работы школьной столовой</b>			
7	Имеется режим работы школьной столовой	✓	
8	Имеется расписание приема пищи обучающимися	✓	
9	Предоставление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком, утвержденным директором школы	✓	
<b>4. Соблюдение требований к сбалансированному рациональному питанию обучающихся</b>			
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	✓	
<b>5. Культура обслуживания</b>			
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	✓	
<b>6. Оценка готовых блюд</b>			
20	Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (отсутствуют посторонние привкусы, запахи, не подгорело, доварено, не пересолено)	✓	

« 24 » 01 2022 г.

Члены комиссии:

Озерина Н.В. / Озерина Н.В.  
Лисицкая Н.М. / Лисицкая Н.М.  
Коронкова Н.И. / Коронкова Н.И.