

Приложение 3
к Порядку проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией горячего питания обучающихся в МБОУ Анашенская СОШ № 1, а также доступа родителей (законных представителей) обучающихся в помещение для приема пищи (школьную столовую)

ЧЕК-ЛИСТ

проверки качества организации питания

Наименование образовательной организации (кратко):

Анашенская СОШ №1

Адрес организации: п. Анаши, Школьное 14

Дата и время заполнения: 29.04.22г 13:50ч.

Участник проведения мониторинга (ФИО родителей, контактный телефон, класс, в котором учатся дети):

Ушаева Жанна Михайловна

89233784533, 6 класс, 10 класс

№ п/п	Показатель качества/вопросы	ДА	НЕТ
1. Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены			
1	Имеется доступ:		
	к раковинам;	X	
	к мылу;	X	
	средствам для сушки рук;	X	
	средствам дезинфекции	X	
2	Обучающиеся пользуются созданными условиями	X	
2. Санитарно-техническое состояние обеденного зала			
1	Зал приема пищи чистый	X	
2	Обеденные столы чистые (протертые)	X	
3	Обеденные столы и стулья без видимых повреждений		X
4	На столовых приборах отсутствует влага	X	
5	Столовые приборы без сколов и трещин	X	
6	Инфраструктура обеденного зала обеспечивает	X	

	условия для реализации буфетной продукции		
7	Уборка обеденного зала производится после каждого приема пищи	X	
8	Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой не обнаруживаются	X	
3. Режим работы школьной столовой			
1	Имеется режим работы школьной столовой	X	
2	Имеется расписание приема пищи обучающимися	X	
3	Предоставление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком, утвержденным директором школы	X	
4. Соблюдение требований к сбалансированному рациональному питанию обучающихся			
1	Наличие на сайте ОУ циклического меню для всех возрастных групп обучающихся (с 7 до 11 лет, с 12 лет и старше)	X	
2	Ежедневное (фактическое) меню размещено для ознакомления родителей и детей в обеденном зале школьной столовой	X	
3	Факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным циклическим меню не выявлены	X	
4	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	X	
5	Питание детей организовано с учетом особенностей здоровья	X	
6	Факты выдачи детям остывшей пищи отсутствуют	X	
5. Культура обслуживания			
1	Наличие специальной одежды (формы, колпаки) у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	X	
2	Состояние специальной одежды у сотрудников удовлетворительное	X	
3	На обеденных столах имеются салфетки	X	
4	Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит	X	
5	Оценка готовых блюд	X	