

Муниципальное казённое общеобразовательное учреждение
«Каргалинская основная общеобразовательная школа»

ЧЕК-ЛИСТ

проверки качества организации горячего питания

Дата и время заполнения 24.11.2024

Участники проведения мониторинга (ФИО, контактный телефон, класс в котором обучаются дети)

Родименский Максим

| №п/п | Показатель качества/вопросы | ДА | НЕТ |
|--|---|----|-----|
| Соблюдение требований к питанию обучающихся | | | |
| 1 | Наличие на сайте ОУ цикличного меню для всех возрастных групп обучающихся (с 7 до 11 лет, с 12 и старше) | да | |
| 2 | Ежедневное (фактическое) меню размещено для ознакомления детей и родителей в обеденном зале школьной столовой | да | |
| 3 | Факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утверждённым циклическим не выявлены | да | |
| 4 | В меню отсутствуют запрещённые блюда и продукты | да | |
| 5 | Факты выдачи детям остывшей пищи отсутствуют | да | |
| 6 | В школе есть приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии | да | |
| 7 | Проводится бракераж от всех партий приготовленных блюд | да | |
| Режим работы школьной столовой | | | |
| 8 | Имеется режим работы школьной столовой | да | |
| 9 | Имеется расписание приёма пищи обучающимися | да | |
| 10 | Предоставление горячего питания обучающимися в соответствии с графиком, утверждённым директором школы | да | |
| Культура обслуживания | | | |
| 11 | Наличие специальной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд (колпак, фартук) | да | |
| 12 | Состояние специальной одежды у сотрудников удовлетворительное | да | |
| Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены | | | |
| 13 | Имеется доступ к | да | |
| | раковинам | да | |
| | мылу | да | |
| | средствам для сушки рук | да | |
| | средствам дезинфекции | да | |
| Санитарно-техническое состояние обеденного зала | | | |
| 14 | Зал приёма пищи чистый | да | |
| 15 | Обеденные столы чистые | да | |
| 16 | Уборка обеденного зала производится по графику | да | |
| 17 | Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой не обнаруживаются | | нет |
| Оценка готовых блюд | | | |
| 18 | Внешний вид и подача горячего блюда эстетична, вызывает аппетит | да | |
| 19 | Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (отсутствуют) | да | |

| | | | |
|----|--|----|--|
| | посторонние привкусы, запахи, не подгорело, доварено, не пересолено) | да | |
| 20 | Выход порции готового блюда соответствует заявленному в меню | да | |

Дополнения (замечания) Блюдо вкусная порция
соответствует.

Подписи участников мониторинга:

Май Кадина В.С.
Федя Федюковская Н.В.
Вф Золотых Л.Л.