

## ФОРМА ЧЕК-ЛИСТА

### проверки качества организации питания

Наименование муниципальной общеобразовательной организации (кратко):

ГБОУ: СШ № 3 г. Малые Вязники

Адрес организации: ул. Орджоникидзе, 3

Дата и время заполнения: 06.12.23

Участник проведения мониторинга (ФИО родителей, контактный телефон, класс, в котором обучаются дети): Бершова Зарина Муромовна 3, В 4

№ 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	✓	
<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)	✓	