

ФОРМА ЧЕК-ЛИСТА

проверки качества организации питания

Наименование муниципальной общеобразовательной организации (кратко):

КДБОУ "Новоалтайская общеобразовательная школа - детский сад № 100 - с.с."

Адрес организации: "ул. Барышниковское" 3а

Дата и время заполнения: 27.05.2023

№ п/п	Показатель качества/вопросы	да	нет
<i>1. Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены</i>			
1	Имеется доступ:	✓	
	к раковинам;	✓	
	мылу;	✓	
	средствам для сушки рук;	✓	
	средствам дезинфекции.	✓	
	Обучающиеся пользуются созданными условиями	✓	
<i>2. Санитарно-техническое состояние обеденного зала</i>			
1	Зал приема пищи чистый	✓	
2	Обеденные столы чистые (протертые)	✓	
3	Обеденные столы и стулья без видимых повреждений	✓	
4	На столовых приборах отсутствует влага	✓	
5	Столовые приборы без сколов и трещин	✓	
6	Инфраструктура обеденного зала обеспечивает условия для реализации буфетной продукции	✓	
7	Уборка обеденного зала производится после каждого приема пищи	✓	
8	Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой не обнаруживаются	✓	
<i>3. Режим работы школьной столовой</i>			
1	Имеется режим работы школьной столовой	✓	
2	Имеется расписание приема пищи обучающимися	✓	
3	Предоставление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком, утвержденным директором школы	✓	
<i>4. Соблюдение требований к сбалансированному рациональному питанию обучающихся</i>			
1	Наличие на сайте ОУ циклического меню для всех возрастных групп обучающихся (с 7 до 11 лет, с 12 лет и старше)	✓	
2	Ежедневное (фактическое) меню размещено для ознакомления родителей и детей в обеденном зале школьной столовой	✓	
3	Факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным циклическим меню не выявлены	✓	
4	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	✓	
5	Питание детей организовано с учетом особенностей здоровья	✓	
6	Факты выдачи детям остывшей пищи отсутствуют	✓	
<i>5. Культура обслуживания</i>			
1	Наличие специальной одежды (формы, колпаки) у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	✓	
2	Состояние специальной одежды у сотрудников удовлетворительное	✓	
3	На обеденных столах имеются салфетки	✓	
4	Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит	✓	
<i>6. Оценка готовых блюд</i>			
1	Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (отсутствуют посторонние привкусы, запахи, не подгорело, доварено, не пересолено)	✓	