

ФОРМА ЧЕК-ЛИСТА
проверки качества организации питания

Наименование муниципальной общеобразовательной организации: МАОУ Лицей № 28

Адрес организации: ул. Профсоюзов, дом 17

Дата и время заполнения: « 12 » сентября 2022 г.

Участник проведения мониторинга (ФИО родителей, контактный телефон, класс, в котором обучаются дети): Томтати Н.Н., 20, тел. 89535884448

№ п/п	Показатель качества/вопросы	ДА	НЕТ
1. Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены			
1.	Имеется доступ:		
	к раковинам;	✓	
	мылу;	✓	
	средствам для сушки рук;	✓	
	средствам дезинфекции	не видно, не обработаны флажки	
2. Санитарно-техническое состояние обеденного зала			
2	Зал приема пищи чистый	✓	
3	Обеденные столы чистые (протертые)	✓	
4	Пол в зале приема пищи чистый	✓	
5	Обеденные столы и стулья без видимых повреждений	✓	
6	На столовых приборах отсутствует влага	✓	
7	Столовые приборы без сколов и трещин	✓	
8	Инфраструктура обеденного зала обеспечивает условия для реализации буфетной продукции	✓	
9	Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой не обнаруживаются	✓	
3. Режим работы школьной столовой			
10	Имеется график приема пищи обучающимися	✓	
4. Соблюдение требований к сбалансированному рациональному питанию обучающихся			
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 отсутствует запрещенные блюда и продукты	✓	
14	Факты выдачи детям остывшей пищи отсутствуют		✓
5. Культура обслуживания			
15	Наличие специальной одежды (формы, колпаки) у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	✓	
16	Состояние специальной одежды у сотрудников удовлетворительное	✓	
17	Масочный режим сотрудниками соблюдается	✓	
18	Внешний вид и подача горячих блюд эстетичны, вызывают аппетит	✓	

обязательно соблюдать температурный режим подачи блюд.
Холодное = невкусное!