

**ФОРМА ЧЕК-ЛИСТА**  
**проверки качества организации питания**

Наименование муниципальной общеобразовательной организации: **МАОУ Лицей № 28**

Адрес организации: ул. Профсоюзов, дом 17

Дата и время заполнения: «**13**» **февраля** 2023 г.

Участник проведения мониторинга (ФИО родителей, контактный телефон, класс, в котором обучаются дети): **Чубук Александра Александровна, 32**

**т.ел. 89048922104**

№ 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	✓	
<b>2. Санитарно-техническое состояние обеденного зала</b>			
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	✓	
<b>3. Режим работы школьной столовой</b>			
10	Имеется график приема пищи обучающимися	✓	
<b>4. Соблюдение требований к сбалансированному рациональному питанию обучающихся</b>			
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	Факты выдачи детям остывшей пищи отсутствуют	✓	
<b>5. Культура обслуживания</b>			
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	✓	