

ФОРМА ЧЕК-ЛИСТА
проверки качества организации питания

Наименование муниципальной общеобразовательной организации: МАОУ Лицей № 28
 Адрес организации: ул. Профсоюзов, дом 17

Дата и время заполнения: «21» 04 2022 г.

Участник проведения мониторинга (ФИО родителей, контактный телефон, класс, в котором обучаются дети): Козанцев Сергей Валерьевич 8-913-8308324
25

Обед.

№ 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	✓	
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.	Внешний вид и подача горячих блюд эстетичны, вызывают аппетит	✓	