

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

Наименование муниципальной общеобразовательной организации (кратко):

МБОУ "Лицей №28"

Адрес организации: ул. Профсоюзная, д. 17

Дата и время заполнения: 28.10.2021

Участник проведения мониторинга (ФИО родителей, контактный телефон, класс, в котором обучаются дети): Срактина Ю.В., 8 983 165 19 00 5А

№ 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.	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.	Уборка обеденного зала производится после каждого приема пищи	—	
10.	Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой не обнаруживаются	✓	
<b>3. Режим работы школьной столовой</b>			
11.	Имеется режим работы школьной столовой	✓	
12.	Имеется расписание приема пищи обучающимися	✓	
13.	Предоставление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком, утвержденным директором школы	✓	
<b>4. Соблюдение требований к сбалансированному рациональному питанию обучающихся</b>			
14.	Наличие на сайте ОУ циклического меню для всех возрастных групп обучающихся (с 7 до 11 лет, с 12 лет и старше)	✓	
15.	Ежедневное (фактическое) меню размещено для ознакомления родителей и детей в обеденном зале школьной столовой	✓	
16.	Факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным циклическим меню не выявлены	✓	
17.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	✓	
18.	Питание детей организовано с учетом особенностей здоровья	—	
19.	Факты выдачи детям остывшей пищи отсутствуют	✓	
<b>5. Культура обслуживания</b>			
20.	Наличие специальной одежды (формы, колпаки) у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	✓	
21.	Состояние специальной одежды у сотрудников удовлетворительное	✓	
22.	На обеденных столах имеются салфетки	✓	
23.	Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит	✓	
<b>6. Оценка готовых блюд</b>			
24.	Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (отсутствуют посторонние привкусы, запахи, не подгорело, доварено, не пересолено)	✓	

Приложение 4  
к Порядку проведения мероприятий  
по родительскому контролю за организацией  
горячего питания обучающихся в  
муниципальной общеобразовательной  
организации, а также доступа родителей  
(законных представителей) обучающихся в  
помещение для приема пищи (школьную  
столовую)

Форма Акта № \_\_\_\_\_  
посещения помещения для приема пищи (школьной столовой)

Общественный представитель(и) (ФИО):

Брахмина Ю.В.

Дата посещения: 28.10.22

Оценка существующей организации питания по шкале от 1 до 24 (с кратким указанием причин снижения оценки, в случае снижения):

Оценка 20, так как при проверке веса сама-  
тов не все удовлетворены фактическому весу.  
Так, по факту взвешивания салата "цукер"  
вес показал 83 грамма.

Предложения:

Ввести в рацион овощи тушеные  
возможно иногда капусту тушеную  
также оладьи и кашки (маленькие) для  
продажи с учетом потребностей)

Замечания:

В целом благодарю за предоставленные  
соответствующего уровня.

Брахмина Ю.В.

Славя  
28.10.2022

Общественный представитель(и)

_____	« <u>  </u> »	
ФИО	подпись	дата
_____	« <u>  </u> »	
ФИО	подпись	дата
_____	« <u>  </u> »	
ФИО	подпись	дата

Ответственный специалист муниципальной общеобразовательной организации

Гюмешевская М.А., вед. доп.образ.

ФИО, должность

подпись

«28» октября 2022  
дата

Уполномоченное лицо представителя организатора питания

_____	« <u>  </u> »	
ФИО, должность	подпись	дата