

ФОРМА ЧЕК-ЛИСТА
проверки качества организации питания

Наименование муниципальной общеобразовательной организации (кратко):
МКОУ АМО «Бакряжская СОШ»

Адрес организации: С.Бакряж улица Заречная 1

Дата и время заполнения: 10.02.26 10:30

Участник проведения мониторинга (ФИО родителей, контактный телефон, класс, в котором обучаются дети):

Чайникова Любовь Павловна
89024473482 1 класс 7 класс

Ардодина Елена Сергеевна 89826896441 5 класс, 9 класс

Крашенинникова Оксана Леонидовна, 89041748335 1 класс, 5 класс
9 класс

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

б. Оценка готовых блюд

22	Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (отсутствуют посторонние привкусы, запахи, не подгорело, доварено, не пересолено)	да	
----	--	----	--

Подписи:

Лабу
Лабу
Лабу