

ЧЕК-ЛИСТ

проверки качества организации питания помещения для приема пищи (школьной столовой) МКОУ СШ №2 г. Калача-на-Дону

Адрес организации: г. Калач-на-Дону, ул. Октябрьская, 73

Дата и время заполнения: 14.05.2025г. 11.15г.

Участник проведения мониторинга (ФИО родителей, контактный телефон, класс, в котором обучаются дети): Иванченко Н.А. (89033150344, 8а)
Бозлова Е.В. (89049522366, 6б).

№ 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	Обучающиеся пользуются созданными условиями	+	
2. Санитарно-техническое состояние обеденного зала.			
3	Зал приема пищи чистый	+	
4	Обеденные столы чистые (протерты)	+	
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	+	
3. Режим работы школьной столовой.			
11	Имеется режим работы столовой	+	
12	Имеется расписание приема пищи обучающимися	+	
13	Предоставление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком, утвержденным директором школы	+	
4. Соблюдение требований к сбалансированному рациональному питанию обучающихся			
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 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	+	
5. Культура обслуживания.			
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	+	
6. Оценка готовых блюд.			
24	Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (отсутствуют посторонние привкусы, запахи, не подгорело, доварено, не пересолено).	+	

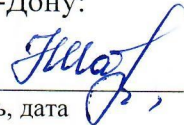
АКТ
посещения помещения для приема пищи (школьной столовой)
МКОУ СШ №2 г. Калача-на-Дону

Общественный представитель(и) (ФИО)	Козлова Е. В.
	Иванченко А. А.
Дата посещения	14.05.2025 г. в 11.15.
Оценка существующей организации питания по шкале от 1 до 24 (с кратким указанием причин снижения оценки, в случае снижения)	23 Отсутствуют средства для сушки рук
Предложения	
Замечания	Отсутствуют средства для сушки рук

Общественный представитель(и):

ФИО	Подпись	Дата
Иванченко А. А.		14.05.2025 11.15.
Козлова Е. В.		14.05.2025

Ответственный специалист МКОУ СШ №2 г. Калача-на-Дону:

Матова Г. Ю., учитель,  14.05.2025 г.

ФИО, должность, подпись, дата