

Приложение 2
к Порядку проведения мероприятий
по родительскому контролю за организацией
горячего питания обучающихся в
МКОУ Осиновская школа, а также доступа
родителей (законных представителей)
обучающихся в школьную столовую

ФОРМА ЧЕК-ЛИСТА
проверки качества организации питания
МКОУ Осиновская школа

Адрес организации: п.Осиновый Мыс, ул.Советская д.48

Дата и время заполнения: «2» апрель 2024 г

в 10⁰⁰ часов,

в _____ часов.

Участник проведения мониторинга (ФИО родителей, контактный телефон, класс, в котором
обучаются дети): Иванов Елена Владимировна 9 класс

| № 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 (протертые) | ✓ | |
| 5 | Уборка обеденного зала производится после каждого приема пищи | ✓ | |
| 6 | Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой не обнаруживаются | ✓ | |
| 3. Режим работы школьной столовой | | | |
| 7 | Имеется режим работы школьной столовой | ✓ | |
| 8 | Имеется расписание приема пищи обучающимися | ✓ | |
| 9 | Предоставление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком, утвержденным директором школы | ✓ | |
| 4. Соблюдение требований к сбалансированному рациональному питанию обучающихся | | | |
| 10 | Наличие на сайте ОУ циклического меню для всех возрастных групп обучающихся (с 7 до 11 лет, с 12 лет и старше) | ✓ | |
| 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 | Питание детей организовано с учетом особенностей здоровья | ✓ | |
| 15 | Факты выдачи детям остывшей пищи отсутствуют | ✓ | |
| 5. Культура обслуживания | | | |
| 16 | Наличие специальной одежды (формы, колпаки) у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд | ✓ | |
| 17 | Состояние специальной одежды у сотрудников удовлетворительное | ✓ | |
| 18 | На обеденных столах имеются салфетки | ✓ | |
| 19 | Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит | ✓ | |
| 6. Оценка готовых блюд | | | |
| 20 | Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (отсутствуют посторонние привкусы, запахи, не подгорело, доварено, не пересолено) | ✓ | |

Иванов ЕВ

Иванов