Сводный чек-лист по проверке качества организации питания в МАОУ СШ № 93

Показатель		сент	ябрь	сент	ябрь	октя	брь	ноя	брь	дека	брь	дека	абрь	ЯНВ	арь	фен	враль	фев	раль	фев	раль	фев	враль	Ma	арт	ап	рель	M	ай
I	сачества/вопросы	дата	класс	дата	класс	дата	класс	дата	класс	дата	класс	дата	класс	дата	класс	дата	класс	дата	класс	дата	класс	дата	класс	+	класс	дата	класс	дата	класс
		10.09.	6A	24.09	6A	16.10	8A	17.11	8Б	17.12	4B	25.12	4B	19.01	4B	1.02	8Б	01.02	3A	01.02	6B	01.02	9A						
		ДА	HET	ДА	HET	ДА	HET	ДА	HET	ДА	HET	ДА	HET	ДА	HET	ДА	HET	ДА	HET	ДА	HET	ДА	HET	ДА	HET	ДА	HET	ДА	HET
	овия для																												
	юдения																												
	ающимися правил																												
	юй гигиены																												
1.	Имеется доступ:																												
	к раковинам;	V		V		V		V		V		V		V		V		V		V		V							
	мылу;	V		V		V		V		V		V		V		V		V		V		V							
	средствам для	V		V		V		V		V		V		V		V		V		V		V							
I	сушки рук;	* 7		* 7		T 7		X 7		* 7		***		X 7		X 7		X 7		* 7		X 7							
	средствам	V		V		V		V		V		V		V		V		V		V		V							
	дезинфекции	* 7		* 7		T 7		T 7		X.7		3.7		X 7		X 7		V		3.7		X 7							
	Обучающиеся	V		V		V		V		V		V		V		V		V		V		V							
	пользуются																												
	созданными условиями																												
	итарно-																												
	итирно- ническое состояние																												
	енного зала																												
	Зал приема пищи	V		V		V		V		V		V		V		V		V		V		V	1						
	чистый																												
4	Обеденные столы	V		V		V		V		V		V		V		V		V		V		V							
	чистые (протертые)																												
	Уборка обеденного	V		V		V		V		V		V		V		V		V		V		V							
	зала производится																												
	после каждого																												
-	приема пищи																												
	Насекомые,	V		V		V		V		V		V		V		V		V		V		V							
	грызуны или следы																												
	их жизнедеятельности																												
	в столовой не																												
	обнаруживаются																												
	чм работы																												
	льной столовой																												
7	Имеется режим	V		V		V		V		V		V		V		V		V		V		V							
	работы школьной																												
	столовой																												
	Имеется	V		V		V		V		V		V		V		V		V		V		V							
	расписание приема		1									1									1								
	пищи																												
	обучающимися	17	1	17		V		V		V		V		V		17		V		V	-	V	1	1					
	Предоставление	V	1	V		V		V		V		V		V		V		\ \ \		V	1	\ \ \							
	горячего питания обучающимся в		1									1									1								
	соответствии с																												
	графиком,		1									1									1								
	утвержденным																												
	директором школы																												
	пюдение 1 тодение																												
mpe	бований к																												
	ансированному		1																		1								
	ональному																												
num	анию обучающихся		ļ			**		**		**				* *		**				**	ļ		1	1					
10	Наличие на сайте	V		V		V		V		V		V		V		V		V		V]	V	1						

_	1							, , , , , , , , , , , , , , , , , , ,								1	
	ОУ цикличного																
	меню для всех																
	возрастных групп																
	обучающихся (с 7																
	до 11 лет, с 12 лет и																
	старше)																
11	Ежедневное	V	V		V	V	V	V	V	V	V	V	V				
	(фактическое) меню																
	размещено для																
	ознакомления																
	родителей и детей в																
	обеденном зале																
	школьной столовой																
12		V	V		V	V	V	V	V	V	V	V	V				
12	или замены	•	'			, ·		ľ	'	'	'		'				
	отдельных блюд																
	при сравнении																
	фактического меню																
	с утвержденным																
	цикличным меню																
	не выявлены																
12	В В меню отсутствует	V	V	-	V	V	V	V	V	V	V	V	V	 			
13		v			'	*	v	v	•	\ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \	*	'	v				
	запрещенные блюда																
1.4	и продукты	17	T 7		V	17	37	177	17	17	V	177	V				
14	Питание детей	V	V		\ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \	V	V	V	V	V	l v	V	V				
	организовано с																
	учетом																
	особенностей																
	здоровья																
15	Факты выдачи	V	V		V	V	V	V	V	V	V	V	V				
	детям остывшей																
	пищи отсутствуют																
	ультура																
	бслуживания	**			**	**		**	***	**	***	***	***				
16	Б Наличие	V	V		V	V	V	V	V	V	V	V	V				
	специальной																
	одежды (формы,																
	колпаки) у																
	сотрудников,																
	осуществляющих																
	раздачу готовых																
	блюд																
17		V	V		V	V	V	V	V	V	V	V	V				
	специальной																
	одежды у																
	сотрудников																
	удовлетворительное																
18	В На раздаче имеются	V	V		V	V	V	V	V	V	V	V	V				
	салфетки																
19	Внешний вид и	V	V		V	V	V	V	V	V	V	V	V				
	подача горячего																
	блюда эстетичны,																
	вызывают аппетит																
	6. Оценка готовых																
	блюд		<u> </u>	[<u> </u>						<u> </u>					
20	Готовые блюда не	V	V		V	V	V	V	V	V	V	V	V				
	имеют недостатков																
	в приготовлении																
	(отсутствуют																
	посторонние																
	привкусы, запахи,																
	1 1 / -,		<u> </u>							1		1 1		<u> </u>	1		

не подгорело,											1
доварено, не											1
пересолено)											1

По результатам родительского контроля качество организации питания находится в удовлетворительном состоянии, отвечает санитарным требованиям:

- 1. Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены удовлетворительное, соблюдается обучающимися и персоналом.
- 2. Санитарно-техническое состояние обеденного зала удовлетворительное (зал приема пищи чистый, столы и полы протираются после каждого приема пищи)
- 3. Режим работы столовой соблюдается, согласно вывешенным графикам
- 4. Культура обслуживания в удовлетворительном состоянии
- 5. Оценка готовых блюд положительная, блюда не имеют недостатков в приготовлении (отсутствуют посторонние запахи, привкусы)