

ФОРМА ЧЕК-ЛИСТА качества качества организации питания

Наименование МАОУ (кратко): ОСОУ № 1

Адрес организации: с. Вишунинское, Пермонтова, 2

Дата и время заполнения: 16.02.2023 10:30

Участники проведения контроля (ФИО представителя, контактный телефон):

Смирнова Светлана Валерьевна
8 952 - 348 - 77 - 92

| № 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. | Обеденные столы и стулья без видимых повреждений | ✓ | |
| 6. | На столовых приборах отсутствует влага | ✓ | |
| 7. | Столовые приборы без сколов и трещин | ✓ | |
| 8. | Имеется график влажной уборки столовой | ✓ | |
| 9. | Уборка обеденного зала производится после каждого приема пищи | ✓ | |
| 10. | Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой | | ✓ |
| 3. Режим работы школьной столовой | | | |
| 11. | Инфраструктура обеденного зала обеспечивает условия для реализации буфетной продукции | ✓ | |
| 12. | Имеется график 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 школьной столовой | ✓ | |
| 16. | Факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным циклическим меню | | ✓ |
| 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, маски, перчатки) 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) | ✓ | |

ФОРМА ЧЕК-ЛИСТА качества качества организации питания

Наименование MAOY (кратко): Исцетинское ССН №1

Адрес организации: с. Исцетинское, ул. Перемитова, д. 2

Дата и время заполнения: 16.02.2023, 10:30

Участники проведения контроля (ФИО представителя, контактный телефон):

Муромова Елена Юрьевна, 89044632387

| № 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 | Обеденные столы и стулья без видимых повреждений | ✓ | |
| 6 | На столовых приборах отсутствует влага | ✓ | |
| 7 | Столовые приборы без сколов и трещин | ✓ | |
| 8 | Имеется график влажной уборки столовой | | |
| 9 | Уборка обеденного зала производится после каждого приема пищи | ✓ | |
| 10 | Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой | - | ✓ |
| 3. Режим работы школьной столовой | | | |
| 11 | Инфраструктура обеденного зала обеспечивает условия для реализации буфетной продукции | ✓ | |
| 12 | Имеется график 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 школьной столовой | ✓ | |
| 16 | Факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным циклическим меню | | ✓ |
| 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, маски, перчатки) 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) | ✓ | |

Handwritten signature

ФОРМА ЧЕК-ЛИСТА качества качества организации питания

Наименование МАОУ (кратко): Ошуртиская СОШ № 1

Адрес организации: с. Ошуртиское ул. Гермошинова 2

Дата и время заполнения: 16.02.2023 10:30

Участники проведения контроля (ФИО представителя, контактный телефон):

Беран Мария Александровна
89526778449

| № 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. | Обеденные столы и стулья без видимых повреждений | ✓ | |
| 6. | На столовых приборах отсутствует влага | ✓ | |
| 7. | Столовые приборы без сколов и трещин | ✓ | |
| 8. | Имеется график влажной уборки столовой | ✓ | |
| 9. | Уборка обеденного зала производится после каждого приема пищи | ✓ | |
| 10. | Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой | | ✓ |
| 3. Режим работы школьной столовой | | | |
| 11. | Инфраструктура обеденного зала обеспечивает условия для реализации буфетной продукции | ✓ | |
| 12. | Имеется график 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 школьной столовой | ✓ | |
| 16. | Факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным циклическим меню | | ✓ В/Б/К. |
| 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, маски, перчатки) 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) | ✓ | |

Б/К