

ФОРМА ЧЕК-ЛИСТА
проверки качества организации питания

Наименование муниципальной общеобразовательной организации (кратко):

Адрес организации: ККШШ г. Багайновск Степана Вадина ст.

Дата и время заполнения: 2 февраля 2024

Участник проведения мониторинга (ФИО родителей, контактный телефон, класс, в котором обучаются дети): Погракова Ирина Петровна 6° кл.

№ 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.	Уборка обеденного зала производится после каждого приема пищи	✓	
9.	Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой не обнаруживаются	✓	
3. Режим работы школьной столовой			
10.	Имеется режим работы школьной столовой	✓	
11.	Имеется расписание приема пищи обучающимися	✓	
12.	Предоставление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком, утвержденным директором школы	✓	
4. Соблюдение требований к сбалансированному рациональному питанию обучающихся			
13.	Наличие на сайте ОУ циклического меню для всех возрастных групп обучающихся (с 10 лет до 17 лет и старше)	✓	
14.	Ежедневное (фактическое) меню размещено для ознакомления родителей и детей в обеденном зале школьной столовой	✓	
15.	Факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным циклическим меню не выявлены	✓	
16.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	✓	
17.	Факты выдачи детям остывшей пищи отсутствуют	✓	
5. Культура обслуживания			
18.	Наличие специальной одежды (формы, колпаки) у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	✓	
19.	Состояние специальной одежды у сотрудников удовлетворительное	✓	
20.	Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит	✓	
6. Оценка готовых блюд			
21.	Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (отсутствуют посторонние привкусы, запахи, не подгорело, доварено, не пересолено)	✓	

ФОРМА ЧЕК-ЛИСТА
проверки качества организации питания

Наименование муниципальной общеобразовательной организации (кратко):

Адрес организации: ККШШ г. Богородицка Степана Разина 58^а

Дата и время заполнения: 2 февраля 2024

Участник проведения мониторинга (ФИО родителей, контактный телефон, класс, в котором обучаются дети): Мальникова Клавдия Михайловна 7Б

№ 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	Уборка обеденного зала производится после каждого приема пищи	✓	
9	Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой не обнаруживаются	✓	
3. Режим работы школьной столовой			
10	Имеется режим работы школьной столовой	✓	
11	Имеется расписание приема пищи обучающимися	✓	
12	Предоставление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком, утвержденным директором школы	✓	
4. Соблюдение требований к сбалансированному рациональному питанию обучающихся			
13	Наличие на сайте ОУ циклического меню для всех возрастных групп обучающихся (с 10 лет до 17 лет и старше)	✓	
14	Ежедневное (фактическое) меню размещено для ознакомления родителей и детей в обеденном зале школьной столовой	✓	
15	Факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным циклическим меню не выявлены	✓	
16	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	✓	
17	Факты выдачи детям остывшей пищи отсутствуют	✓	
5. Культура обслуживания			
18	Наличие специальной одежды (формы, копаки) у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	✓	
19	Состояние специальной одежды у сотрудников удовлетворительное	✓	
20	Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит	✓	
6. Оценка готовых блюд			
21	Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (отсутствуют посторонние привкусы, запахи, не подгорело, доварено, не пересолено)	✓	

ФОРМА ЧЕК-ЛИСТА
проверки качества организации питания

Наименование муниципальной общеобразовательной организации (кратко):

Адрес организации: КК ШИ «Богородица» Степана Разина г.Ря

Дата и время заполнения: 2 февраля 2024

Участник проведения мониторинга (ФИО родителей, контактный телефон, класс, в котором обучаются дети): Друскиниёв Кристина Анатольевна 59

№ 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.	Уборка обеденного зала производится после каждого приема пищи	✓	
9.	Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой не обнаруживаются	✓	
3. Режим работы школьной столовой			
10.	Имеется режим работы школьной столовой	✓	
11.	Имеется расписание приема пищи обучающимися	✓	
12.	Предоставление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком, утвержденным директором школы	✓	
4. Соблюдение требований к сбалансированному рациональному питанию обучающихся			
13.	Наличие на сайте ОУ циклического меню для всех возрастных групп обучающихся (с 10 лет до 17 лет и старше)	✓	
14.	Ежедневное (фактическое) меню размещено для ознакомления родителей и детей в обеденном зале школьной столовой	✓	
15.	Факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным циклическим меню не выявлены	✓	
16.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	✓	
17.	Факты выдачи детям остывшей пищи отсутствуют	✓	
5. Культура обслуживания			
18.	Наличие специальной одежды (формы, колпаки) у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	✓	
19.	Состояние специальной одежды у сотрудников удовлетворительное	✓	
20.	Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит	✓	
6. Оценка готовых блюд			
21.	Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (отсутствуют посторонние привкусы, запахи, не подгорело, доварено, не пересолено)	✓	

ФОРМА ЧЕК-ЛИСТА
проверки качества организации питания

Наименование муниципальной общеобразовательной организации (кратко):

Адрес организации: ККШч и Богдановиз Степана Рудика 58е

Дата и время заполнения: 2 февраля 2014

Участник проведения мониторинга (ФИО родителей, контактный телефон, класс, в котором обучаются дети): Полтава Мария Александровна 10 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	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 10 лет до 17 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	Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит	Да	
6. Оценка готовых блюд			
21	Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (отсутствуют посторонние привкусы, запахи, не подгорело, доварено, не пересолено)	Да	

ФОРМА ЧЕК-ЛИСТА
проверки качества организации питания

1. Именованье муниципальной общеобразовательной организации (кратко):

Адрес организации: КР ШШ, Босмановича, ул. Ст. Вукина, 58а

Дата и время заполнения: 01.02.2024

Участник проведения мониторинга (ФИО родителей, контактный телефон, класс, в котором обучаются дети): Захарова Наталья Алексеевна, 11 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.	Обеденные столы и стулья без видимых повреждений	✓	
6.	На столовых приборах отсутствует влага	✓	
7.	Столовые приборы без сколов и трещин	✓	
8.	Уборка обеденного зала проводится после каждого приема пищи	✓	
9.	Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой не обнаруживаются	✓	
3. Режим работы школьной столовой			
1.	Имеется режим работы школьной столовой	✓	
1.	Имеется расписание приема пищи обучающимися	✓	
1.	Предоставление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком, утвержденным директором школы	✓	
2.			
4. Соблюдение требований к сбалансированному рациональному питанию обучающихся			
1.	Наличие на сайте ОУ циклического меню для всех возрастных групп обучающихся (с 11 до 17 лет и старше)	✓	
3.			
1.	Ежедневное (фактическое) меню размещено для ознакомления родителей и детей в обеденном зале школьной столовой	✓	
4.			
1.	Факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным циклическим меню не выявлены	✓	
5.			
1.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	✓	
1.	Факты выдачи детям остывшей пищи отсутствуют	✓	
5. Культура обслуживания			
18.	Наличие специальной одежды (формы, колпаки) у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	✓	
19.	Состояние специальной одежды у сотрудников удовлетворительное	✓	
20.	Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит	✓	
6. Оценка готовых блюд			
21.	Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (отсутствуют посторонние привкусы, запахи, не подгорело, доварено, не пересолено)	✓	