

ФОРМА ЧЕК-ЛИСТА
проверки качества организации питания

Наименование общеобразовательной организации: МБОУ С(К)ШИ

Дата и время заполнения: 10.10.2015

Состав комиссии родительского контроля:

1. Алексеева Е.Н.- заместитель директора по УВР;
2. Вахрушева Г.С. – социальный педагог
3. Болтунова И.Н. – член родительского комитета

№ п/п	Показатель качества/вопросы	ДА	НЕТ
1. Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены			
1.	Имеется доступ: к раковинам; к мылу; к сушилкам для рук; к 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, 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 цикличного меню для всех возрастных групп обучающихся (с 7 до 11 лет, с 12 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 цикличным меню не выявлены	✓	
16	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	✓	
17	Питание детей организовано с учетом особенностей здоровья	✓	
18	Факты выдачи детям остатившей пищи отсутствуют	✓	
5. Культура обслуживания			
19	Наличие специальной одежды (формы, колпаки) у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	✓	
20	Состояние специальной одежды у сотрудников удовлетворительное	✓	
21	На обеденных столах имеются салфетки	✓	
22	Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит	✓	
6. Оценка готовых блюд			
23	Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (отсутствуют посторонние привкусы, запахи, не подгорело, доварено, не пересолено)	✓	

Решение комиссии: нарушения при проверке не выявлены.

Председатель комиссии

Члены комиссии

Алексеева Е.Н. / Алексеева Е.Н.
Вахрушева Г.С. / Вахрушева Г.С.
Болтунова И.Н. / Болтунова И.Н.

С актом ознакомлен(а)

Юдина С.Б. / С.Б. Юдина