

**ЧЕК-ЛИСТ**  
**проверки качества организации питания**

Наименование муниципальной общеобразовательной организации (кратко):

МАОУ ССР №147

Адрес организации: г. Красноярск, ул. Матвеевская 4а

Дата и время заполнения: 21.12.2023 г. в 12:50

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

Филимонов Виктор Викторович  
тел: 89082225035 6.К

№ п/п	Показатель качества/вопросы	ДА	НЕТ
<b>1. Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены</b>			
1.	Имеется доступ:		
	к раковинам;	✓	
	мылу;	✓	
	средствам для сушки рук;	✓	
	средствам дезинфекции	✓	
2	Обучающиеся пользуются созданными условиями	✓	
<b>2. Санитарно-техническое состояние обеденного зала</b>			
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	Инфраструктура обеденного зала обеспечивает условия для реализации буфетной продукции	✓	
9	Уборка обеденного зала производится после каждого приема пищи	✓	
10	Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой не обнаруживаются	✓	
<b>3. Режим работы школьной столовой</b>			
11	Имеется режим работы столовой	✓	
12	Имеется расписание приема пищи обучающимися	✓	
13	Предоставление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком, утвержденным директором школы	✓	
<b>4. Соблюдение требований к сбалансированному рациональному питанию обучающихся</b>			
14	Наличие на сайте ОО 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 столовой	✓	
16	Факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным циклическим меню не выявлены	✓	
17	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	✓	
18	Питание детей организовано с учетом особенностей здоровья	✓	
19	Факты выдачи детям остывшей пищи отсутствуют	✓	
<b>5. Культура обслуживания</b>			
20	Наличие специальной одежды (формы, колпаки) 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	✓	
<i>6. Оценка готовых блюд</i>			
24	Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (отсутствуют посторонние привкусы, запахи, не подгорело, доварено, не пересолено)	✓	



Акт № 4  
посещения столовой МАОУ СШ №147

Общественный представитель(и) (ФИО):

Филимоенко Л.В. ИВН  
Лекошова Е.А.  
Демиденко А.А.

Дата посещения: 21.12.2023

Оценка существующей организации питания по шкале от 1 до 24 (с кратким указанием причин снижения оценки, в случае снижения): 24

Предложения:

Замечания:

Общественный представитель(и)

<u>Филимоенко Л.В.</u>	<u>[подпись]</u>	<u>«21» 12 2023г.</u>
ФИО	подпись	дата
<u>Лекошова Е.А.</u>	<u>[подпись]</u>	<u>«21» 12.2023г.</u>
ФИО	подпись	дата
<u>Демиденко А.А.</u>	<u>[подпись]</u>	<u>«21» 12.2023г.</u>
ФИО	подпись	дата

Ответственный специалист МАОУ СШ №147

<u>Верещенко С.А.</u>	<u>учетчик</u>	<u>«21» 12.2023г.</u>
ФИО, должность	подпись	дата