

## ЧЕК-ЛИСТ

### проверки качества организации питания родительским контролем

Наименование муниципальной общеобразовательной организации:

МБОУ Подтесовская СОШ №46

Адрес организации: Талалихина, 8

Дата и время заполнения: 13.02.2025

Участник проведения мониторинга (ФИО родителей, класс): Бабешко Н.А. 7б класс, Карпова Е.А. 3б класс, Коковина М.В. 5а класс, Калинина Н.В. 10 класс.

\_\_\_\_\_ класс

№ 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.	Уборка обеденного зала производится после каждого приема пищи	+	
6.	Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой не обнаруживаются	+	
<b>3. Режим работы школьной столовой</b>			
7.	Имеется режим работы школьной столовой	+	
8.	Имеется расписание приема пищи обучающимися	+	
9.	Предоставление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком, утвержденным директором школы	+	
<b>4. Соблюдение требований к сбалансированному рациональному питанию обучающихся</b>			
10.	Наличие на сайте ОУ циклического меню для всех возрастных групп обучающихся (с 7 до 11 лет, с 12 лет и старше)	+	
11.	Ежедневное (фактическое) меню размещено для ознакомления родителей и детей в обеденном зале школьной столовой	+	
12.	Факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным циклическим меню не выявлены	+	
13.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	+	
14.	Питание детей организовано с учетом особенностей здоровья	+	
15.	Факты выдачи детям остывшей пищи отсутствуют	+	
<b>5. Культура обслуживания</b>			
16.	Наличие специальной одежды (формы, колпаки) у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	+	
17.	Состояние специальной одежды у сотрудников удовлетворительное	+	
18.	На обеденных столах имеются салфетки	+	
19.	Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит	+	
<b>6. Оценка готовых блюд</b>			
20.	Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (отсутствуют посторонние привкусы, запахи, не подгорело, доварено, не пересолено)	+	

Бабешко Н.А. \_\_\_\_\_  
 Карпова Е.А. \_\_\_\_\_  
 Коковина М.В. \_\_\_\_\_  
 Калинина Н.В. \_\_\_\_\_