

**ФОРМА ЧЕК-ЛИСТА**  
**проверки качества организации питания**

Наименование муниципальной общеобразовательной организации: МАОУ Лицей № 28

Адрес организации: ул. Профсоюзная, дом 17

Дата и время заполнения: «16» 10 2023 г.

Участник проведения мониторинга (ФИО родителей, контактный телефон, класс, в котором обучаются дети): Семосарь Наталья Ивановна 1А

908 026 3731 Махашева  
(8923 3541237) Татьяна Сергеевна 1А

№ 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	✓	✓
<b>2. Санитарно-техническое состояние обеденного зала</b>			
2	Зал приема пищи чистый	✓	✓
3	Обеденные столы чистые (протертые)	✓	✓
4	Пол в зале приема пищи чистый	✓	✓
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	Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой не обнаруживаются	✓	✓
<b>3. Режим работы школьной столовой</b>			
10	Имеется график приема пищи обучающимися	✓	✓
<b>4. Соблюдение требований к сбалансированному рациональному питанию обучающихся</b>			
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	Факты выдачи детям остывшей пищи отсутствуют	✓	✓
<b>5. Культура обслуживания</b>			
15	Наличие специальной одежды (формы, колпаки) у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	✓	✓
16	Состояние специальной одежды у сотрудников удовлетворительное	✓	✓
17	Внешний вид и подача горячих блюд эстетичны, вызывают аппетит	✓	✓