

ЧЕК-ЛИСТ проверки качества организации питания

Наименование муниципальной общеобразовательной организации:

МАОУ Лицей № 28

Адрес организации: г. Красноярск, ул. Профсоюзов, дом 17

Дата и время заполнения: 10 02 2025 г.

Участник проведения мониторинга (ФИО родителей, контактный телефон, класс, в котором обучаются дети): Шварц Александровна Окселевна, 2.6

тел. +7908 212 1936

№ 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 (протерты)	✓	
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	✓	
3. Режим работы школьной столовой			
10	Имеется расписание приема пищи обучающимися	✓	
4. Соблюдение требований к сбалансированному рациональному питанию обучающихся			
11	Наличие на сайте ОУ циклического меню для всех возрастных групп обучающихся (с 6 до 10 лет, 11 - 18 лет)	✓	
12	Ежедневное (фактическое) меню размещено для ознакомления родителей и детей в обеденном зале школьной столовой.	✓	
13	Факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным циклическим меню не выявлены	✓	
14	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	✓	
15	Факты выдачи детям остывшей пищи отсутствуют	✓	
5. Культура обслуживания			
16	Наличие специальной одежды (формы, колпаки) у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	✓	
17	Состояние специальной одежды у сотрудников удовлетворительное	✓	
18	Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит	✓	
6. Оценка готовых блюд			
19	Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (отсутствуют посторонние привкусы, запахи, не подгорело, доварено, не пересолено)	✓	
20	Комментарии <u>грейные блины, сырники, еда приготовлена не вкусно, овощи в салате нарезаны в крупные кусочки, форма и размер, в бутерброды не выжато и не красиво. кроме того сырники не очень пригели давить их можно протереть сметаной и т.д. спасибо. Сотрудник</u>		

и в случае работы с перфорацией
двухсторонние карзены и прочие не
удерживаются по мере замораживания.