

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

Наименование муниципальной общеобразовательной организации: МАОУ Лицей № 28

Адрес организации: ул. Профсоюзов, дом 17

Дата и время заполнения: «20 мая 2024 г.

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

89836123003

№ п/п	Показатель качества/вопросы	ДА	НЕТ
<b>1. Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены</b>			
1.	Имеется доступ:		
	к раковинам;	да	
	мылу;	да	
	средствам для сушки рук;	да	
	средствам дезинфекции	да	
<b>2. Санитарно-техническое состояние обеденного зала</b>			
2	Зал приема пищи чистый	да	
3	Обеденные столы чистые (протертые)	да	
4	Пол в зале приема пищи чистый	да	
5	Обеденные столы и стулья без видимых повреждений	да	
6	На столовых приборах отсутствует влага	да	
7	Столовые приборы без сколов и трещин	да	
8	Инфраструктура обеденного зала обеспечивает условия для реализации буфетной продукции	да	
9	Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой не обнаруживаются	да	
<b>3. Режим работы школьной столовой</b>			
10	Имеется график приема пищи обучающимися	да	
<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.	да	
12	Факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным циклическим меню не выявлены	да	
13	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	да	
14	Факты выдачи детям остывшей пищи отсутствуют	да	
<b>5. Культура обслуживания</b>			
15	Наличие специальной одежды (формы, колпаки) у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	да	
16	Состояние специальной одежды у сотрудников удовлетворительное	да	
17	Внешний вид и подача горячих блюд эстетичны, вызывают аппетит	да	