



ЧЕК-ЛИСТ

проверки качества организации питания родителями (законными представителями) обучающихся

Название образовательной организации:

**муниципальное автономное общеобразовательное учреждение Артинского городского округа
«Артинская средняя общеобразовательная школа № 6»**

Адрес организации:

623342, Свердловская область, пгт. Арты, улица Дерябина, д.13

Дата и время заполнения:

20.11.2023, 9ч. 50 мин

Участники проведения мониторинга:

Ф.И.О., должность лиц из числа бракеражной комиссии:

Копцева Наталья Викторовна

Ф.И.О. родителей, сведения об обучающемся ребенке, мобильный телефон:


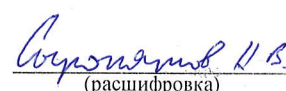
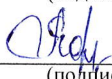
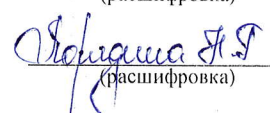
*Сироматов Алексей Владимирович (Сироматов Степан, 3д)
Порядина Наталья Сергеевна (Порядина Настя, 7б)*

№ 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 (протертые)	✓	
5	Уборка обеденного зала производится после каждого приема пищи	✓	
6	Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой не обнаруживаются <i>(не обнаружены)</i>		
3. Режим работы школьной столовой			
7	Имеется режим работы школьной столовой	✓	
8	Имеется расписание приема пищи обучающимися	✓	
9	Предоставление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком, утвержденным директором школы	✓	
4. Соблюдение требований к сбалансированному рациональному питанию обучающихся			
10	Наличие на сайте ОО 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	Наличие фактов 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	Наличие фактов выдачи детям остывшей пищи		✓
5. Культура обслуживания			
16	Наличие специальной одежды (форма, колпаки, маски, перчатки) 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	✓	

20	Посуда чистая, не имеет трещин и сколов	✓	
6. Оценка готовых блюд			
	Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (вкусные, отсутствуют посторонние привкусы, запахи, не подгорело, доварено, не пересолено)	✓	

Рекомендации/предложения: *Родителям и педагогам проводить беседы с детьми о пользе здорового питания.*

Подпись участников мониторинга:

 (подпись)	 (расшифровка)
 (подпись)	 (расшифровка)
_____	_____
(подпись)	(расшифровка)
_____	_____
(подпись)	(расшифровка)
_____	_____
(подпись)	(расшифровка)