

Проверки комиссии контроля качества питания обучающихся
МАОУ «Манчажская СОШ»

от « 14 » марта 2025 г.

Комиссия в составе:

1. Волкова Ксения Геннадьевна
2. Патрунова Надежда Александровна
3. _____
4. _____
5. _____

Провели проверку пищеблока по следующим вопросам:

1. Соответствие рациона питания по утвержденному меню
соответствует требованиям
 2. Качество готовой продукции соответствует
 3. Санитарное состояние пищеблока
соответствует требованиям
 4. Организация приема пищи учащимися
проводится по графику в сопровожд. кн рук.
 5. Соблюдение графика пищеблока
соответствует утвержденному времени.
 6. Внешний вид сотрудников пищеблока соответствует
 7. Наличие меню (есть, нет) есть
 8. Соответствие меню дня 10-дневному меню соответствует
- Причина несоответствия _____

В результате проверки установлено

1. Назначены акт.
2. Работники в спецодежде
3. Столы накрыты вовремя.
4. Ветис сверяют по графику
5. В пешеходной столовой чисто, соответствует нормам.

Подписи членов комиссии:

Волкова К.С.

Патрунова Н.А.

ФОРМА ЧЕК-ЛИСТА

проверки качества организации питания

Наименование муниципальной общеобразовательной организации (кратко):

МБОУ "Мончакская СОШ"

Адрес организации:

с. Мончак ул. 8 Марта 69А

Дата и время заполнения:

14.02.25 в 11:05

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

Милова Ирина Геннадьевна 89521337305
Патрунова Надежда Александровна
89961830813

№ 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	✓	
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 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	✓	
5. Культура обслуживания			
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	✓	
6. Оценка готовых блюд			
20.	Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (отсутствуют посторонние привкусы, запахи, не подгорело, доварено, не пересолено)	✓	