

Чек-лист проверки качества организации питания в МАОУ «СОШ № 3»

1. Дата проведения проверки 10.04.2024г.
2. Участники проведения проверки

Ельцова Светлана Михайловна
Васильева Марина Викторовна
Муромов Алексей Викторович

3. Оценочный лист

№ п/п	Показатели	Да	Нет
	Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню	X	X
1	Имеется ли в организации меню?	X	X
	а) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	✓	
	б) да, но без учета возрастных групп		
	в) нет		
2	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	✓	
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	✓	
4	В меню отсутствуют повторы блюд?	X	X
	а) да, по всем дням	✓	
	б) нет, имеются повторы в смежные дни		
5	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	X	X
	а) да, по всем дням	✓	
	б) нет, имеются повторы в смежные дни		
6	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	✓	
	Санитарно-техническое содержание обеденного зала		
7	Зал приема пищи чистый	✓	
8	Столовые приборы без сколов и трещин	✓	
9	Обеденные столы и стулья без видимых повреждений	✓	
10	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	✓	
11	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	✓	
12	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?		✓
	Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися	X	X
13	У обучающихся имеется доступ к раковинам, мылу, сушке рук (одноразовыми полотенцами)	✓	
14	Обучающиеся пользуются созданными условиями	✓	
	Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников пищеблока	X	X
15	Сотрудники пищеблока имеют специальную одежду (форму, колпаки, косынки)	✓	
16	Сотрудники пищеблока, осуществляющие раздачу пищи, пользуются одноразовыми перчатками	✓	
	Вкусовые качества, удовлетворенность качеством блюд		
	Внешний вид и подача готовых блюд эстетичны, вызывают аппетит	✓	
	Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (отсутствуют посторонние привкусы, запахи, не подгорело, не пересолено)	✓	
	Температура блюд соответствует норме	✓	
	Масса порций соответствует массе, указанной в меню	✓	
	По мнению обучающихся (на основе опроса) блюда были приготовлены:	X	X
	- вкусно	✓	
	- не очень вкусно		
	- не вкусно		
	Объем и вид пищевых отходов		
	Визуальное количество отходов:	X	X
	- менее 30 %		
	- 30-60%	✓	
	- более 60%		