

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

Наименование муниципальной общеобразовательной организации (кратко):

МОУ "Лицей №19"

Адрес организации: г. Саранск, ул. Коммунистическая 103.

Дата и время заполнения: 15.09.2022, 10:15

Участник проведения мониторинга (ФИО родителей, контактный телефон, класс, в котором обучаются дети): Мамукина Анастасия Сергеевна 3.Б

Маркина Екатерина Александровна 3.А

№ п/п	Показатель качества/вопросы	ДА	НЕТ
<b>1. Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены</b>			
1.	Имеется доступ:	<input checked="" type="checkbox"/>	
	к раковинам;	<input checked="" type="checkbox"/>	
	мылу;	<input checked="" type="checkbox"/>	
	средствам для сушки рук;	<input checked="" type="checkbox"/>	
	средствам дезинфекции	<input checked="" type="checkbox"/>	
2	Обучающиеся пользуются созданными условиями	<input checked="" type="checkbox"/>	
<b>2. Санитарно-техническое состояние обеденного зала</b>			
3	Зал приема пищи чистый	<input checked="" type="checkbox"/>	
4	Обеденные столы чистые (протертые)	<input checked="" type="checkbox"/>	
5	Обеденные столы и стулья без видимых повреждений	<input checked="" type="checkbox"/>	
6	На столовых приборах отсутствует влага	<input checked="" type="checkbox"/>	
7	Столовые приборы без сколов и трещин	<input checked="" type="checkbox"/>	
8	Инфраструктура обеденного зала обеспечивает условия для реализации буфетной продукции	<input checked="" type="checkbox"/>	
9	Уборка обеденного зала производится после каждого приема пищи	<input checked="" type="checkbox"/>	
10	Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой не обнаруживаются	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
<b>3. Режим работы школьной столовой</b>			
11	Имеется режим работы школьной столовой	<input checked="" type="checkbox"/>	
12	Имеется расписание приема пищи обучающимися	<input checked="" type="checkbox"/>	
13	Предоставление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком, утвержденным директором школы	<input checked="" type="checkbox"/>	
<b>4. Соблюдение требований к сбалансированному рациональному питанию обучающихся</b>			
14	Наличие на сайте ОУ циклического меню для всех возрастных групп обучающихся (с 7 до 11 лет, с 12 лет и старше)	<input checked="" type="checkbox"/>	
15	Ежедневное (фактическое) меню размещено для ознакомления родителей и детей в обеденном зале школьной столовой	<input checked="" type="checkbox"/>	
16	Факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным циклическим меню не выявлены	<input checked="" type="checkbox"/>	
17	В меню отсутствует запрещенные блюда и продукты	<input checked="" type="checkbox"/>	
18	Питание детей организовано с учетом особенностей здоровья	<input checked="" type="checkbox"/>	
19	Факты выдачи детям остывшей пищи отсутствуют	<input checked="" type="checkbox"/>	
<b>5. Культура обслуживания</b>			
20	Наличие специальной одежды (формы, колпаки) у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	<input checked="" type="checkbox"/>	
21	Состояние специальной одежды у сотрудников удовлетворительное	<input checked="" type="checkbox"/>	
22	На обеденных столах имеются салфетки	<input checked="" type="checkbox"/>	
23	Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит	<input checked="" type="checkbox"/>	
<b>6. Оценка готовых блюд</b>			
24	Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (отсутствуют посторонние привкусы, запахи, не подгорело, доварено, не пересолено)	<input checked="" type="checkbox"/>	