

ФОРМА ОЦЕНОЧНОГО ЛИСТА
проверки качества организации питания
МБОУ «Гимназия №1»

Дата и время проведения проверки: 24.10.2023 10.10

Инициативная группа, проводившая проверку (ФИО родителей, класс, в котором обучаются дети):

Кувалов Наталья Владимировна
Фролова Евгения Владимировна

№ 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 приёма пищи чистый	✓	
4.	Обеденные столы чистые (протёртые)	✓	
5.	Обеденные столы и стулья без видимых повреждений	✓	
6.	Инфраструктура обеденного зала обеспечивает условия для реализации буфетной продукции	✓	
7.	Уборка обеденного зала производится после каждого приема пищи	✓	
8.	Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой не обнаруживаются	✓	
3. Режим работы школьной столовой			
9.	Имеется режим работы школьной столовой	✓	
10.	Имеется расписание приема пищи обучающимися	✓	
11.	Предоставление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком, утвержденным директором гимназии	✓	
4. Соблюдение требований к сбалансированному рациональному питанию обучающихся			
12.	Наличие на сайте гимназии циклического меню для всех возрастных групп обучающихся (с 7 до 11, с 12 лет и старше)	✓	
13.	Ежедневное (фактическое) меню размещено для ознакомления родителей и детей в обеденном зале школьной столовой	✓	
14.	Факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным циклическим меню не выявлены	✓	
15.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	✓	
16.	Питание детей организовано с учетом особенностей здоровья	✓	
17.	Факты выдачи детям остывшей пищи отсутствуют	✓	
5. Культура обслуживания			
18.	Наличие специальной одежды (формы, колпаки) у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	✓	
19.	Состояние специальной одежды у сотрудников удовлетворительное	✓	
20.	На обеденных столах имеются салфетки	✓	
21.	Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит	✓	
6. Оценка готовых блюд			
22.	Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (отсутствуют посторонние привкусы, запахи, не подгорело, доварено, не пересолено)	✓	

