

ЧЕК-ЛИСТ
проверки качества организации питания

МАОУ Лицей № 7, ул. Менжинского, 15. Организатор питания ООО «Кулинар»

Дата и время заполнения: 9:30 24 ноября 2013 год.

Участник проведения мониторинга:

Беломыс Светлана Николаевна, 8-913-874-56-35
 (ФИО, контактный телефон, класс, в котором учатся дети)

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

АКТ

по результатам общественного (родительского) контроля

г. Красноярск

«24» ноября 2023г.

Представителями группы родительского контроля МАОУ Лицея № 7 проведены мероприятия по общественному (гражданский) контролю.

Объект контроля: столовая лицея

Время посещения: 8:30 - 9:30

Представитель группы, проводившей контроль:

1. Демочкина Екатерина Геннадьевна 8-983-287-58-35

(ФИО, контактный телефон)

Основания проведения общественного (гражданского) контроля:

Плановое посещение

Цели проведения общественного (гражданского) контроля:

Наблюдение за накрытием, дегустация блюд с целью определения вкусовых качеств.

Методика проведения общественного (гражданского) контроля:

наблюдение и проведение пробы еды.

Результаты общественного (родительского) контроля:

День цикличного меню ПТ. неделя 2 Соответствие меню блюд на накрытии

Наблюдение за накрытием

В столовой накрытие столов осуществляется, в униформе / формах, перчатки, шапочки; сервировка столов - без разносчиков, используются салфетки, столовые приборы в кейсах. Вечером уборка столов после окончания приема осуществляется

Определение вкусовых качеств блюд:

Блюдо	Заключение
Запеканка из вермишеи с мясом	Запеканка приготовлена согласно тех. карте;
картофель отваренный	по рецепту; нет жареного
какао с мясом	какао - мясное - по рецепту
Урюк (сладко)	сладко мякоть, урюк без шипов, свежий.

Оценка существующей организации питания: Отлично
(неудовлетворительно, удовлетворительно, хорошо, отлично)

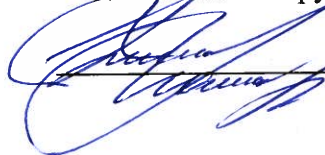
Предложения:

Упростить оформление переписки; навести порядок;
необходима вставка утилит.

Замечания:

Замечания к персоналу, к оформлению
меню, к санитарии столов, к содержанию - нет.

Подпись членов группы, проводивших контроль:

 Басюков ЕМ

Ответственный специалист МАОУ Лицей № 7 Малыш /А.В.Мальцева

Представитель организатора питания
ООО «Кулинар», заведующая столовой _____ / И.И.Карагодина