

ЧЕК-ЛИСТ
проверки качества организации питания

Наименование муниципальной общеобразовательной организации:

МАОУ СШ №72 им. М.Н. Толстого

Адрес организации: ул. Курчатова 7, г. Красноярск

Дата и время заполнения: 19.12.2017 12:50

Участники комиссии: О.М.Иванова - зам. дир. ШКОЛ
Т.А.К. - зам. дир. ШКОЛ
Б.В.И. - зав. каф. И.О.С. и Д.О.С.

№ п/п	Показатель качества/вопросы	ДА	НЕТ
1. Санитарно-техническое состояние обеденного зала			
1	Зал приема пищи чистый	✓	
2	Обеденные столы чистые (протертые)	✓	
3	Обеденные столы и стулья без видимых повреждений	✓	
4	На столовых приборах отсутствует влага	✓	
5	Столовые приборы без сколов и трещин	✓	
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	✓	
2. Соблюдение требований к сбалансированному рациональному питанию обучающихся			
9	Ежедневное (фактическое) меню размещено для ознакомления родителей и детей в обеденном зале школьной столовой	✓	
10	Факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным циклическим меню не выявлены	✓	
11	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	✓	
12	Факты выдачи детям остывшей пищи отсутствуют	✓	
3. Культура обслуживания			
13	Наличие специальной одежды (формы, колпаки) у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	✓	
14	Состояние специальной одежды у сотрудников удовлетворительное	✓	
15	На обеденных столах имеются салфетки	✓	
16	Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит	✓	
4. Оценка готовых блюд			
17	Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (отсутствуют посторонние привкусы, запахи, не подгорело, доварено, не пересолено)	✓	