

ЧЕК-ЛИСТ

ГБОУ *ш.л. № 631* Приморского района СПб проверки качества организации питания (*родительский контроль*)

Адрес организации: _____

Дата и время заполнения: *14.12.2023. 09:20*

Члены комиссии: (ФИО родителей, контактный телефон, класс, в котором обучаются дети):

Недзвешка А.А. мама Лороха Мехмина Ами +79419005467
Герше В.И., дочь Герше Амира Ами 8-941-032-95-14

№ 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; <i>одноразовое полотенца</i>	✓	
	средствам дезинфекции	✓	
2	Обучающиеся пользуются созданными условиями	✓	
2. Санитарно-техническое состояние обеденного зала			
3	Зал приема пищи чистый	✓	
4	Обеденные столы чистые (протерты)	✓	
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 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 ОО 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 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)	✓	

Приложение 4

Акт № 3
посещения столовой ГБОУ школы № 631

Члены комиссии (ФИО):

отв. по питанию Вирченко С. Ю.
родители: Терпе Ольга Игоревна (1А класс)
Низдвешкае Александра Андреевна (1А класс)

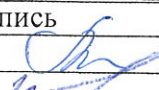

Дата посещения: 14.12.2023.

Замечания членов комиссии:

без замечаний

Предложения: Уменьшить количество сахара в блюдах. Очень сладкие.

Оценка существующей организации питания: удовлетворительно/неудовлетворительно, с кратким указанием причины неудовлетворительной оценки

Члены комиссии	Подпись	Дата
<u>Низдвешкае А.А</u>		<u>14.12.2023</u>
<u>Терпе О.И</u>		<u>14.12.2023</u>

Ответственный за организацию питания ГБОУ школы № 631

Вирченко Светлана Тихоновна «14» 12. 2023.
ФИО, должность