

## ЧЕК-ЛИСТ

проверки качества организации питания

МКОУ «Второкаменская СОШ»

Дата и время заполнения 28.09.2022

№п.п.	Показатель качества/вопросы	Да	нет
<b>1. Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены</b>			
1	Имеется доступ:		
	К раковинам	✓	
	Мылу	✓	
	Средствам для сушки рук	✓	
	Средствам дезинфекции	✓	
2.	Обучающиеся пользуются созданными условиями	✓	
<b>2. Санитарно-техническое состояние обеденного зала</b>			
3	Зал приема пищи чистый	✓	
4	Обеденные столы чистые (протертые)	✓	
5	Обеденные столы и лавочки без видимых повреждений	✓	
6	На столовых приборах отсутствует влага	✓	
7	Столовые приборы без сколов и трещин	✓	
8	Уборка обеденного зала производится после каждого приема пищи	✓	
9	Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой не обнаруживаются		✓
<b>3. Режим работы школьной столовой</b>			
10	Имеется режим работы школьной столовой	✓	
11	Имеется расписание приема пищи обучающимися	✓	
12	Предоставление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком, утвержденным директором школы	✓	
<b>4. Соблюдение требований к сбалансированному рациональному питанию обучающихся</b>			
13	Наличие меню для обучающихся	✓	
14	Ежедневное (фактическое) меню размещено для ознакомления родителей и детей в обеденном зале школьной столовой	✓	
15	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	✓	
16	Факты выдачи детям остывшей пищи отсутствуют	✓	
<b>5. Культура обслуживания</b>			
17	Наличие специальной одежды (форма, колпаки) у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	✓	
18	Состояние специальной одежды у сотрудников удовлетворительное	✓	
19	На обеденных столах имеются салфетки	✓	
20	Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит	✓	
<b>6. Оценка готовых блюд</b>			
21	Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (отсутствуют посторонние привкусы, запахи, не подгорело, доварено, не пересолено)		✓

Подписи комиссии:

Тит / Титова Е.С.  
 Гавриш - Гавриш А.В.  
 Коф / Кошова Л.В.  
 Шерф / Шенцова В.В.  
 100.000.000

## ЧЕК-ЛИСТ

проверки качества организации питания

МКОУ «Второкаменская СОШ»

Дата и время заполнения 16.11.2022

№п.п.	Показатель качества/вопросы	Да	нет
<b>1. Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены</b>			
1	Имеется доступ:	✓	
	К раковинам	✓	
	Мылу	✓	
	Средствам для сушки рук	✓	
	Средствам дезинфекции	✓	
2	Обучающиеся пользуются созданными условиями	✓	
<b>2. Санитарно-техническое состояние обеденного зала</b>			
3	Зал приема пищи чистый	✓	
4	Обеденные столы чистые (протертые)	✓	
5	Обеденные столы и лавочки без видимых повреждений	✓	
6	На столовых приборах отсутствует влага	✓	
7	Столовые приборы без сколов и трещин	✓	
8	Уборка обеденного зала производится после каждого приема пищи	✓	
9	Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой не обнаруживаются		✓
<b>3. Режим работы школьной столовой</b>			
10	Имеется режим работы школьной столовой	✓	
11	Имеется расписание приема пищи обучающимися	✓	
12	Предоставление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком, утвержденным директором школы	✓	
<b>4. Соблюдение требований к сбалансированному рациональному питанию обучающихся</b>			
13	Наличие меню для обучающихся	✓	
14	Ежедневное (фактическое) меню размещено для ознакомления родителей и детей в обеденном зале школьной столовой	✓	
15	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	✓	
16	Факты выдачи детям оставшей пищи отсутствуют	✓	
<b>5. Культура обслуживания</b>			
17	Наличие специальной одежды (форма, колпаки) у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	✓	
18	Состояние специальной одежды у сотрудников удовлетворительное	✓	
19	На обеденных столах имеются салфетки	✓	
20	Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит	✓	
<b>6. Оценка готовых блюд</b>			
21	Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (отсутствуют посторонние привкусы, запахи, не подгорело, доварено, не пересолено)		✓

Подписи комиссии:

*Т.М. Мухоморова Е.С.*  
*А.В. Павлов* Павлов А.В.  
*А.В. Кочнев* Кочнев А.В.  
*В.В. Уленгил* Уленгил В.В.  
*А.А. Шенников* Шенников А.А.

## ЧЕК-ЛИСТ

проверки качества организации питания

МКОУ «Второкаменская СОШ»

Дата и время заполнения 25.01.2023

№п.п.	Показатель качества/вопросы	Да	нет
<b>1. Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены</b>			
1	Имеется доступ:		
	К раковинам	✓	
	Мылу	✓	
	Средствам для сушки рук	✓	
	Средствам дезинфекции	✓	
2.	Обучающиеся пользуются созданными условиями	✓	
<b>2. Санитарно-техническое состояние обеденного зала</b>			
3	Зал приема пищи чистый	✓	
4	Обеденные столы чистые (протертые)	✓	
5	Обеденные столы и лавочки без видимых повреждений	✓	
6	На столовых приборах отсутствует влага	✓	
7	Столовые приборы без сколов и трещин	✓	
8	Уборка обеденного зала производится после каждого приема пищи	✓	
9	Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой не обнаруживаются		✓
<b>3. Режим работы школьной столовой</b>			
10	Имеется режим работы школьной столовой	✓	
11	Имеется расписание приема пищи обучающимися	✓	
12	Предоставление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком, утвержденным директором школы	✓	
<b>4. Соблюдение требований к сбалансированному рациональному питанию обучающихся</b>			
13	Наличие меню для обучающихся	✓	
14	Ежедневное (фактическое) меню размещено для ознакомления родителей и детей в обеденном зале школьной столовой	✓	
15	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	✓	
16	Факты выдачи детям остывшей пищи отсутствуют	✓	
<b>5. Культура обслуживания</b>			
17	Наличие специальной одежды (форма, колпаки) у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	✓	
18	Состояние специальной одежды у сотрудников удовлетворительное	✓	
19	На обеденных столах имеются салфетки	✓	
20	Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит	✓	
<b>6. Оценка готовых блюд</b>			
21	Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (отсутствуют посторонние привкусы, запахи, не подгорело, доварено, не пересолено)		✓

Подписи комиссии:

*Труфанова Е.В.*  
*Гаврилов - Гаврилов А.В.*  
*Козлов - Козлова А.В.*  
*Мельников - Мельникова В.В.*  
*А.А. Мельникова И.И.*

# ЧЕК-ЛИСТ

проверки качества организации питания

МКОУ «Второкаменская СОШ»

Дата и время заполнения 06.04.2023

№ п.п.	Показатель качества/вопросы	Да	нет
<b>1. Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены</b>			
1	Имеется доступ:		
	К раковинам	✓	
	Мылу	✓	
	Средствам для сушки рук	✓	
	Средствам дезинфекции	✓	
2.	Обучающиеся пользуются созданными условиями	✓	
<b>2. Санитарно-техническое состояние обеденного зала</b>			
3	Зал приема пищи чистый	✓	
4	Обеденные столы чистые (протертые)	✓	
5	Обеденные столы и лавочки без видимых повреждений	✓	
6	На столовых приборах отсутствует влага	✓	
7	Столовые приборы без сколов и трещин	✓	
8	Уборка обеденного зала производится после каждого приема пищи	✓	
9	Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой не обнаруживаются		✓
<b>3. Режим работы школьной столовой</b>			
0	Имеется режим работы школьной столовой	✓	
1	Имеется расписание приема пищи обучающимися	✓	
2	Предоставление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком, утвержденным директором школы	✓	
<b>4. Соблюдение требований к сбалансированному рациональному питанию обучающихся</b>			
3	Наличие меню для обучающихся	✓	
4	Ежедневное (фактическое) меню размещено для ознакомления родителей и детей в обеденном зале школьной столовой	✓	
5	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	✓	
6	Факты выдачи детям остывшей пищи отсутствуют	✓	
<b>5. Кулинария обслуживания</b>			
7	Наличие специальной одежды (форма, колпаки) у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	✓	
8	Состояние специальной одежды у сотрудников удовлетворительное	✓	
9	На обеденных столах имеются салфетки	✓	
10	Внешний вид и подача горячего блюда теплые, вызывают аппетит	✓	
<b>6. Оценка готовых блюд</b>			
21	Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (отсутствуют посторонние привкусы, запахи, не подгорело, доварено, не пересолено)		✓

Подпись комиссии:

*Им - Мухоморова Е.С.*  
*Александров - Павлов А.В.*  
*Ковалев - Ковалев А.В.*  
*Мельник - Мельник В.В.*