

ЧЕК-ЛИСТ проверки качества организации питания
в ГБОУ лицей № 378 Кировского района г. Санкт-Петербурга

Дата и время заполнения: 12.40 29 сентября 2022.2

Участник проведения мониторинга (ФИО родителей, контактный телефон, класс, в котором обучаются дети):

Жунокосова О.И., Ефремова И.И., Кириллова Н.В., Цурова Н.В.

№ п/п	Показатель качества/вопросы	ДА	НЕТ
1. Условия для соблюдения обучающихся 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	не обнаружены	
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	+	

6. Оценка готовых блюд			
21	Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит	+	
23	Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (отсутствуют посторонние привкусы, запахи, не подгорело, доварено, не пересолено)	+	

Акт № 4

посещения помещения для приема пищи (школьной столовой)

ГБОУ лицей № 378 Кировского района г. Санкт-Петербурга

Общественный представитель(и) (ФИО):

Кузнецова Ольга Николаевна
Евреинова Ирина Ивановна
Журишова Н.В.
Цурова Н.В.

Дата посещения: 29 сентября 2022

Оценка существующей организации питания по шкале от 1 до 23 согласно чек-листу (с кратким указанием причин снижения оценки, в случае снижения)

-23-

Предложения: салатенки

Замечания:

—

Общественный представитель(и)

Кузнецова О.Н. О.Н. «29» 09.2022
 ФИО подпись дата

Евреинова И.И. И.И. «29» 09.2022
 ФИО подпись дата

Журишова Н.В. Н.В. «29» 09.2022
 ФИО подпись дата

Ответственный специалист общеобразовательной организации

Люкова М.К., специалист по ОУР М.К. «29» 09.2022
 ФИО, должность подпись дата

Уполномоченное лицо представителя организатора питания

Кузнецова О.В., зав. производством О.В. «29» 09.2022
 ФИО, должность подпись дата

