

## ЧЕК-ЛИСТ

### проверки качества организации питания

в ГБОУ средней школе № 260 Адмиралтейского района Санкт-Петербурга

Адрес: Лермонтовский пр. д. 21. лит.А

Дата и время заполнения: 15.02.24г. 13<sup>30</sup>

Участник проведения мониторинга (ФИО членов совета по питанию; родителей, контактный телефон, класс, в котором обучаются дети):

Дашхарова Л.А. - отв. за питание  
Корнилова И.В. - зам. дир. по АХР  
Тришнина В.А. 8931-21-22041,  
бонус учителю в 11 кл., родитель

№ 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;	да	
2	Обучающиеся пользуются созданными условиями	да	
<b>2. Санитарно-техническое состояние обеденного зала</b>			
3	Зал приема пищи чистый	да	
4	Обеденные столы чистые (протертые)	да	
5	Обеденные столы и стулья без видимых повреждений	да	
6	Столовые приборы без сколов и трещин	да	
7	Инфраструктура обеденного зала обеспечивает условия для реализации буфетной продукции	да	
8	Уборка обеденного зала производится после каждого приема пищи	да	
9	Обнаруживаются ли в столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности	нет	
<b>3. Режим работы школьной столовой</b>			
10	Имеется режим работы школьной столовой	да	
11	Имеется расписание приема пищи обучающимися	да	
12	Предоставление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком, утвержденным директором школы	да	
<b>4. Соблюдение требований к сбалансированному рациональному питанию обучающихся</b>			
13	Наличие на сайте ОУ циклического меню для всех возрастных групп обучающихся (с 7 до 11 лет, с 12 лет и старше)	да	
14	В меню отсутствуют повторы в смежные дни	да	
15	Ежедневное (фактическое) меню размещено для ознакомления родителей и детей в обеденном зале школьной столовой	да	
16	Факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным циклическим меню не выявлены	отсут.	
17	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	да	
18	Питание детей организовано с учетом особенностей здоровья	да	
<b>5. Культура обслуживания</b>			
29	Наличие специальной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	есть	
<b>6. Оценка готовых блюд</b>			
20	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж (с записью в соответствующем журнале)?	да	
21	Факты выдачи детям остывшей пищи отсутствуют	отсут.	

Дополнительные замечания и предложения по организации питания:

---



---



---



---