

# 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: 23 октября 2022

Участники проведения проверки

| ФИО                | Должность           | Подпись |
|--------------------|---------------------|---------|
| Зеленев И. С.      | зам. директ. по АХР |         |
| Бондаренко И. Р.   | родитель            |         |
| Тамарченко Л. Я.   | отв. за питан.      |         |
| Шайкина Я. А.      | уч. насл. кл.       |         |
| Чосподаренко Г. А. | 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;                                                             | ✓  |     |
| 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 стулья без видимых повреждений                                                                       | ✓  |     |
| 6                                                                                     | Столовые приборы без сколов и трещин                                                                                   | ✓  |     |
| 7                                                                                     | Инфраструктура обеденного зала обеспечивает условия для реализации буфетной продукции                                  | ✓  |     |
| 8                                                                                     | Уборка обеденного зала производится после каждого приема пищи                                                          | ✓  |     |
| 9                                                                                     | Обнаруживаются ли в столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности                                         |    | ✓   |
| <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 циклического меню для всех возрастных групп обучающихся (с 7 до 11 лет, с 12 лет и старше)                     | ✓  |     |
| 14                                                                                    | В меню отсутствуют повторы в смежные дни                                                                               | ✓  |     |
| 15                                                                                    | Ежедневное (фактическое) меню размещено для ознакомления родителей и детей в обеденном зале школьной столовой          | ✓  |     |
| 16                                                                                    | Выявлены ли факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным циклическим меню |    | ✓   |
| 17                                                                                    | В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты                                                                        | ✓  |     |
| <b>5. Культура обслуживания</b>                                                       |                                                                                                                        |    |     |
| 18                                                                                    | Наличие специальной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд                                          | ✓  |     |
| <b>6. Оценка готовых блюд</b>                                                         |                                                                                                                        |    |     |
| 19                                                                                    | От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж (с записью в соответствующем журнале?)                        | ✓  |     |
| 20                                                                                    | Выявлены ли факты выдачи детям остывшей пищи.                                                                          |    | ✓   |

Дополнительные замечания и предложения по организации питания:

---



---



---



---



---