

ЧЕК-ЛИСТ №1
проверки качества организации питания

ГБОУ школа № 583 Приморского района Санкт-Петербурга
 Адрес организации: пр. Авиаконструкторов, д.14 лит. А
 Дата и время заполнения: 14.09.2023 г., 10.35 мин

Члены комиссии:

Кривцова Л.Н.,

Розовская Г.Н.,

Бублик Е.Л., Кривцов Е.В., Козулина И.С. (родители, законные представители обучающихся 1в, 1а, 1г классов)

№ 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;	+	
	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	+	
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 отсутствует 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)	+	

Акт № 1

посещения столовой ГБОУ школы № 583 Приморского района Санкт-Петербурга

Члены комиссии:

Кривцова Л.Н., ответственная за питание

Розовская Г.Н., зам. директора по ВР

Бублик Е.Л., родитель обучающейся 1в кл.

Кривцов Е.В., родитель обучающегося 1а кл.

Козулина И.С., родитель обучающейся 1г кл.

Дата посещения: 14.09.2023 г

Замечания членов комиссии: увеличить количество салфеток, заменить кофейный напиток на какао с молоком и увеличить температуру подаваемого напитка, часто морковное пюре и творожная запеканка; слабые сушильные аппараты.

Предложения: пересмотреть меню для разнообразия.

Оценка существующей организации питания: удовлетворительно

Члены комиссии	Подпись	Дата
Кривцова Л.Н.		14.09.2023 г.
Розовская Г.Н.		14.09.2023 г.
Бублик Е.Л.		14.09.2023 г.
Кривцов Е.В		14.09.2023 г.
Козулина И.С.		14.09.2023 г.

Ответственный за организацию питания ГБОУ школы № 583 Приморского района Санкт-Петербурга - Кривцова Л.Н., 14.09.2023 г.