

**ЧЕК-ЛИСТ**  
**проверки качества организации питания**

ГБОУ школа № 583 Приморского района СПб

Адрес организации: пр. Авиаконструкторов, д.14 лит. А

Дата и время заполнения: 25.10.2022 г., 9.30 мин

Члены комиссии:

Кривцова Л.Н.,

Розовская Г.Н.,

Косарева Е.Г., Терехова Н.А. (родители, законные представители обучающихся 5а)

№ 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 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	+	
<b>3. Режим работы школьной столовой</b>			
11	Имеется режим работы столовой	+	
12	Имеется расписание приема пищи обучающимися	+	
13	Предоставление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком, утвержденным директором школы	+	
<b>4. Соблюдение требований к сбалансированному рациональному питанию обучающихся</b>			
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	+	
<b>5. Культура обслуживания</b>			
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		
<b>6. Оценка готовых блюд</b>			
24	Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (отсутствуют посторонние привкусы, запахи, не подгорело, доварено, не пересолено)	+	

### Акт № 3

#### посещения столовой ГБОУ школы № 583 Приморского района Санкт-Петербурга

Члены комиссии:

Кривцова Л.Н., ответственная за питание

Розовская Г.Н., зам. директора по ВР

Косарева Е.Г., родитель

Терехова Н.А., родитель

Дата посещения: 25.10.2022 г

Замечания членов комиссии: **не на всех столах есть салфетки**

Предложения:

Оценка существующей организации питания: удовлетворительно/неудовлетворительно, с кратким указанием причины неудовлетворительной оценки:

**удовлетворительно**

Члены комиссии	Подпись	Дата
Кривцова Л.Н.		25.10.2022
Розовская Г.Н.		25.10.2022
Косарева Е.Г.		25.10.2022
Терехова Н.А.		25.10.2022

Ответственный за организацию питания ГБОУ школы № 583 Приморского района Санкт-Петербурга - Кривцова Л.Н., 25.10.2022 г.