

ЧЕК-ЛИСТ
проверки качества организации питания

ГБОУ школа № 583 Приморского района СПб

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

Дата и время заполнения: 08.12.2022 г., 11.10 мин

Члены комиссии:

Кривцова Л.Н.,

Розовская Г.Н.,

Сленина С.В., Шеховцова А.А. (родители, законные представители обучающихся 4в класса)

№ 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 № 5

посещения столовой ГБОУ школы № 583 Приморского района Санкт-Петербурга

Члены комиссии:

Кривцова Л.Н., ответственная за питание

Розовская Г.Н., зам. директора по ВР

Сленина С.В., родитель учаш. 4в кл.

Шеховцова А.А., родитель обуч. 4в кл.

Дата посещения: 08.12.2022 г

Замечания членов комиссии:

Творожная запеканка была горячая, но жидкой консистенции

Предложения:

Делать еду менее сладкой

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

удовлетворительно

Члены комиссии	Подпись	Дата
Кривцова Л.Н.		27.10.2022 г
Розовская Г.Н.		27.10.2022 г
Сленина С.В.		27.10.2022 г
Шеховцова А.А.		27.10.2022 г

Ответственный за организацию питания ГБОУ школы № 583 Приморского района Санкт-Петербурга - Кривцова Л.Н., 08.12.2022 г.