

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: 12.10.2023 13:35

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

Дрошкарпова Мария Гетюбовна - отв. за мит.
Томаровская Грета Викторовна 8921 5816294
Шайкина Елена Александровна 8911 989524 (5кл., 7кл.)
Звукун В 7 и 4 классе

№ 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;	да	
2	Обучающиеся пользуются созданными условиями	да	
2. Санитарно-техническое состояние обеденного зала			
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
3. Режим работы школьной столовой			
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	
4. Соблюдение требований к сбалансированному рациональному питанию обучающихся			
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	отсут.	
18	Питание детей организовано с учетом особенностей здоровья	да	
5. Культура обслуживания			
29	Наличие специальной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	в наличии	
6. Оценка готовых блюд			
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:

В супе картошка и жаркое похлея с картошкой - добавьте больше овощей.