

**Чек- лист**

**мониторинга за организацией горячего питания в МБОУ СОШ №1 г. Заозерного**

Дата заполнения: 29.08.2023

Ф.И.О. участников мониторинга: Буцай Анна Николаевна

Гурикова Любовь Игоревна

№	Показатель качества/вопросы	Да	Нет
<b>1. Культура обслуживания, соблюдение санэпидрежима.</b>			
1.	Наличие спец.одежды у сотрудников?	✓	
2.	Состояние спец.одежды у сотрудников (удовл.).	✓	
3.	Наличие средств индивидуальной защиты (масок), их правильное использование, средств для дезрук.	✓	
4.	Использование при раздаче одноразовых перчаток	✓	
5.	Наличие дезсредств, инструкций к ним, правильное их использование и размещение в обеденном зале (недоступном для детей)	✓	
6.	Наличие личной медицинской книжки с пройденным медицинским осмотром, гигиеническим обучением и профилактическими прививками.	✓	
7.	Наличие профессионального образования у зав.производством и поваров.	✓	
8.	Имеется ли график уборки, проветривания помещений пищеблока.	✓	
<b>2. Оценка готовых блюд.</b>			
1.	Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит.	✓	
2.	Органолептические показатели пищевой продукции по результатам дегустации блюда или рациона из меню текущего дня ( <u>вкусно, не вкусно</u> ).	✓	
3.	Соответствие веса порций цикличному меню	✓	
4.	Температура подачи горячего блюда, приготовление соответствует технологической карте (соблюдены)?	✓	
5.	Имелись ли факты выдачи остывшей пищи?		✓
6.	Удовлетворенность ассортиментом и качеством по результатам выборочного опроса детей при наличии согласия их родителей.	-	-
7.	Объем пищевых отходов после приема пищи, их учет	✓	
8.	Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности, поступающих пищевых продуктов и готовых блюд.	✓	

Дополнительные

замечания: \_\_\_\_\_

Предложения: \_\_\_\_\_

Подписи

участников мониторинга: Буцай

Гурикова

**Чек- лист**

**мониторинга за организацией горячего питания в МБОУ СОШ №1 г. Заозерного**

Дата заполнения: 29.09.2023

Ф.И.О. участников мониторинга: Бунай Анна Николаевна  
Турехов Любовь Владимировна

№	Показатель качества/вопросы	Да	Нет
<b>1. Условия соблюдения обучающимися правил личной гигиены.</b>			
1.	Имеется ли доступ к раковинам для мытья рук?	✓	
2.	Имеется мыло, условия для сушки рук?	✓	
3.	Имеются средства для дезинфекции рук?	✓	
4.	Обучающиеся пользуются созданными условиями?	✓	
<b>2. Санитарно-техническое состояние обеденного зала.</b>			
1.	Состояние обеденной посуды (без сколов, трещин).	✓	
2.	На столовых приборах и тарелках отсутствует влага		✓
3.	Проведение уборки обеденного зала после каждого приема пищи с использованием моющих и дезсредств, а также проветривание	✓	
4.	Обеденные столы чистые?	✓	
5.	Все элементы и поверхности столовой легко обрабатываются	✓	
<b>3. Режим работы столовой.</b>			
1.	Имеется ли график приема пищи	✓	
2.	Вывешено ли ежедневное цикличное меню в обеденном зале	✓	
3.	Представление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком, утвержденным директором	✓	

Дополнительные замечания: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Предложения: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Подписи

участников мониторинга: \_\_\_\_\_

Бунай  
Турехов

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_