

Чек- лист

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

Дата заполнения: 10.11.23

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

№	Показатель качества/вопросы	Да	Нет
1. Условия соблюдения обучающимися правил личной гигиены.			
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?	✓	
2. Санитарно-техническое состояние обеденного зала.			
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	✓	
3. Режим работы столовой.			
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: Бушуй

Чек- лист

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

Дата заполнения: 10.11.23

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

№	Показатель качества/вопросы	Да	Нет
1. Культура обслуживания, соблюдение санэпидрежима.			
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.	✓	
2. Оценка готовых блюд.			
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</u> , не вкусно).	✓	
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: Вкусовые качества пищи соответствуют требованиям

Предложения: _____

Подписи

участников мониторинга: Бурой