

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: 13 декабря 2023 г

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

Аномкардова Л. Т. Шапкина Я. А. - члены
совета по питанию

Корнишкова Д. А. 89213098483 3 класс, 11 класс

Должанова Ю. Н. 963-245-35-79 2 класс

Бойченко Г. В. 8-900-127-77-20 2 класс

№ п/п	Показатель качества/вопрос	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	да	
17	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	да	
18	Питание детей организовано с учетом особенностей здоровья	да	
5. Культура обслуживания			
29	Наличие специальной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	да	
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	да	

Дополнительные замечания и предложения по организации питания:
