

**ФОРМА ЧЕК -ЛИСТА
ПРОВЕРКИ КАЧЕСТВА ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ**

Наименование муниципальной общеобразовательной организации (кратко) _____
 Адрес организации: Ул. 60 лет Октября, 81
 Дата и время проверки: 11.02.2023
 Участники проведения мониторинга (ФИО родителей, контактный телефон, класс, в котором обучаются дети): Терешкова Юлия Александровна, 1 Ж класс, Т. 8-923-328-18-95

№	Показатели качества	Соответствует условиям договора ДА	Не соответствует условиям договора НЕТ
1. Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены			
1.1	Имеется свободный доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук	✓	
1.2	Обучающиеся пользуются созданными условиями	✓	
2. Санитарно-техническое состояние обеденного зала			
2.1	Зал приема пищи чистый	✓	
2.2	Обеденные столы и стулья чистые, без видимых повреждений	✓	
2.3	Столовые приборы без сколов и трещин	✓	
2.4	Сервировка обеденных столов и подача блюд (согласно памятке)	✓	
3. Соблюдение требований к сбалансированному рациональному питанию обучающихся			
3.1	Наличие контрольного блюда на каждый прием пищи	✓	
3.2	Выход блюд (вес) соответствует указанным в меню	✓	
3.3	Ежедневное (фактическое) меню, размещено для ознакомления родителей и детей в обеденном зале	✓	
4. Культура обслуживания			
4.1	Наличие специальной одежды (формы, головные уборы, перчатки) у сотрудников, осуществляющих раздачу	✓	
4.2	Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит	✓	
5. Санитарно-техническое состояние пищеблока			
5.1	чистота и порядок в помещениях пищеблока	✓	
5.2	Нахождение на пищеблоке пищевых продуктов с нарушением установленных производителем сроков годности или сроков хранения		✓

Терешкова Ю. А.

ФОРМА ЧЕК -ЛИСТА ПРОВЕРКИ КАЧЕСТВА ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

Наименование муниципальной общеобразовательной организации (кратко) _____

Адрес организации: ул. 60 лет Октября, д. 11

Дата и время проверки: 29.01.2023 10:00

Участники проведения мониторинга (ФИО родителей, контактный телефон, класс, в котором обучаются дети): Тамарасова С. В. 76 класс 2923 375 9857

№	Показатели качества	Соответствует условиям договора ДА	Не соответствует условиям договора НЕТ
1. Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены			
1.1	Имеется свободный доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук	+	
1.2	Обучающиеся пользуются созданными условиями	+	
2. Санитарно-техническое состояние обеденного зала			
2.1	Зал приема пищи чистый	+	
2.2	Обеденные столы и стулья чистые, без видимых повреждений	+	
2.3	Столовые приборы без сколов и трещин	+	
2.4	Сервировка обеденных столов и подача блюд (согласно памятке)	+	
3. Соблюдение требований к сбалансированному рациональному питанию обучающихся			
3.1	Наличие контрольного блюда на каждый прием пищи	+	
3.2	Выход блюд (вес) соответствует указанным в меню	+	
3.3	Ежедневное (фактическое) меню, размещено для ознакомления родителей и детей в обеденном зале	+	
4. Культура обслуживания			
4.1	Наличие специальной одежды (формы, головные уборы, перчатки) у сотрудников, осуществляющих раздачу	+	
4.2	Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит	+	
5. Санитарно-техническое состояние пищеблока			
5.1	чистота и порядок в помещениях пищеблока	+	
5.2	Нахождение на пищеблоке пищевых продуктов с нарушением установленных производителем сроков годности или сроков хранения	+	

Тамарасова С. В. ТЧ

✓ 161

**ФОРМА ЧЕК -ЛИСТА
ПРОВЕРКИ КАЧЕСТВА ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ**

Наименование муниципальной общеобразовательной организации (кратко) МАО №76
 Адрес организации: 60 лет Октября 81
 Дата и время проверки: 22.01.25г. 9:45
 Участники проведения мониторинга (ФИО родителей, контактный телефон, класс, в котором обучаются дети): Васильева И.В 89509715023 1.Д" 1001 -
Кузнецова А.М 89233637381 1.Д" 1001 -

№	Показатели качества	Соответствует условиям договора ДА	Не соответствует условиям договора НЕТ
1. Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены			
1.1	Имеется свободный доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук	✓	
1.2	Обучающиеся пользуются созданными условиями	✓	
2. Санитарно-техническое состояние обеденного зала			
2.1	Зал приема пищи чистый	✓	
2.2	Обеденные столы и стулья чистые, без видимых повреждений	✓	
2.3	Столовые приборы без сколов и трещин	✓	
2.4	Сервировка обеденных столов и подача блюд (согласно памятке)	✓	
3. Соблюдение требований к сбалансированному рациональному питанию обучающихся			
3.1	Наличие контрольного блюда на каждый прием пищи	✓	
3.2	Выход блюд (вес) соответствует указанным в меню	✓	
3.3	Ежедневное (фактическое) меню, размещено для ознакомления родителей и детей в обеденном зале	✓	
4. Культура обслуживания			
4.1	Наличие специальной одежды (формы, головные уборы, перчатки) у сотрудников, осуществляющих раздачу	✓	
4.2	Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит	✓	
5. Санитарно-техническое состояние пищеблока			
5.1	чистота и порядок в помещениях пищеблока	✓	
5.2	Нахождение на пищеблоке пищевых продуктов с нарушением установленных производителем сроков годности или сроков хранения	✓	

ФОРМА ЧЕК - ЛИСТА ПРОВЕРКИ КАЧЕСТВА ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

Наименование муниципальной общеобразовательной организации (кратко) _____

Адрес организации: 60 лет Октября 81

Дата и время проверки: 14.01.2025 10:30

Участники проведения мониторинга (ФИО родителей, контактный телефон, класс, в котором обучаются дети):

Куряева Марина Александровна (8-923-340-49-95), 1, 2"
Левченко Елена Ивановна (8-923-782-75-97), 1 "Г" (дет. садик)

№	Показатели качества	Соответствует условиям договора ДА	Не соответствует условиям договора НЕТ
1. Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены			
1.1	Имеется свободный доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук	✓	
1.2	Обучающиеся пользуются созданными условиями	✓	
2. Санитарно-техническое состояние обеденного зала			
2.1	Зал приема пищи чистый	✓	
2.2	Обеденные столы и стулья чистые, без видимых повреждений	✓	
2.3	Столовые приборы без сколов и трещин	✓	
2.4	Сервировка обеденных столов и подача блюд (согласно памятке)	✓	
3. Соблюдение требований к сбалансированному рациональному питанию обучающихся			
3.1	Наличие контрольного блюда на каждый прием пищи	✓	
3.2	Выход блюд (вес) соответствует указанным в меню	✓	
3.3	Ежедневное (фактическое) меню, размещено для ознакомления родителей и детей в обеденном зале	✓	
4. Культура обслуживания			
4.1	Наличие специальной одежды (формы, головные уборы, перчатки) у сотрудников, осуществляющих раздачу	✓	
4.2	Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит	✓	
5. Санитарно-техническое состояние пищеблока			
5.1	чистота и порядок в помещениях пищеблока	✓	
5.2	Нахождение на пищеблоке пищевых продуктов с нарушением установленных производителем сроков годности или сроков хранения	✓	

На столах недостаточно салфеток! Левченко АИ Куряева М.З.