

ЧЕК-ЛИСТ № 7/1
проверки качества организации питания

ГБОУ школа № 583 Приморского района Санкт-Петербурга
 Адрес организации: пр. Авиаконструкторов, д.14 лит. А
 Дата и время заполнения: 21.12.2023 г., 13.20 мин

Члены комиссии:

Кривцова Л.Н.,
 Куприянова Н.А.,
 Розовская Г.Н.
Бизилешова Н.А.

родители, законные представители обучающихся 3.Б класса

№ 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;	✓	
	средствам дезинфекции	✓	
2	Обучающиеся пользуются созданными условиями	✓	
2. Санитарно-техническое состояние обеденного зала			
3	Зал приема пищи чистый	✓	
4	Обеденные столы чистые (протертые)	✓	
5	Обеденные столы и стулья без видимых повреждений	✓	
6	На столовых приборах отсутствует влага		✓
7	Столовые приборы без сколов и трещин	✓	
8	Инфраструктура обеденного зала обеспечивает условия для реализации буфетной продукции	✓	
9	Уборка обеденного зала производится после каждого приема пищи	✓	
10	Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой не обнаруживаются	✓	
3. Режим работы школьной столовой			
11	Имеется режим работы столовой	✓	
12	Имеется расписание приема пищи обучающимися	✓	
13	Предоставление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком, утвержденным директором школы	✓	
4. Соблюдение требований к сбалансированному рациональному питанию обучающихся			
14	Наличие на сайте ОО циклического меню для всех возрастных групп обучающихся (с 7 до 11 лет, с 12 лет и старше)	✓	
15	Ежедневное (фактическое) меню размещено для ознакомления родителей и детей в обеденном зале столовой		
16	Факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным циклическим меню не выявлены	✓	
17	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	✓	

18	Питание детей организовано с учетом особенностей здоровья	✓	
19	Факты выдачи детям остывшей пищи отсутствуют	✓	
5. Культура обслуживания			
20	Наличие специальной одежды (формы, колпаки) у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	✓	
21	Состояние специальной одежды у сотрудников удовлетворительное	✓	
22	На обеденных столах имеются салфетки		✓
23	Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит	✓	
6. Оценка готовых блюд			
24	Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (отсутствуют посторонние привкусы, запахи, не подгорело, доварено, не пересолено)	✓	

Акт № 7/1
посещения столовой ГБОУ школы № 583 Приморского района Санкт-Петербурга

Члены комиссии:

Кривцова Л.Н., ответственная за питание

Куприянова Н.А., зам. директора по УВР

Розовская Г.Н., зам. директора по ВР

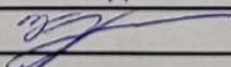
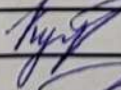
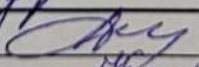
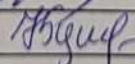
Буменкова Н.А.

родители, законные представители обучающихся 3, Б класса

Дата посещения: 21.12.2023 г

Замечания членов комиссии: замечаний нет

Оценка существующей организации питания: удовлетворительно/неудовлетворительно

Члены комиссии	Подпись	Дата
Кривцова Л.Н.		<u>21</u> .12.2023
Куприянова Н.А.		<u>21</u> .12.2023
Розовская Г.Н.		<u>21</u> .12.2023
<u>Буменкова Н.А.</u>		<u>21</u> .12.2023

Ответственный за организацию питания ГБОУ школы № 583 Приморского района Санкт-Петербурга - Кривцова Л.Н., 21.12.2023 г.