

**ЧЕК-ЛИСТ № 8**  
**проверки качества организации питания**

ГБОУ школа № 583 Приморского района Санкт-Петербурга  
Адрес организации: пр. Авиаконструкторов, д.14 лит. А  
Дата и время заполнения: 30.01.2024 г., 10-00 мин

Члены комиссии:

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

Симова Л.С.

родители, законные представители обучающихся 4В класса

№ п/п	Показатель качества/вопросы	ДА	НЕТ
<b>1. Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены</b>			
1.	Имеется доступ:		
	к раковинам;	✓	
	мылу;	✓	
	средствам для сушки рук;	✓	
	средствам дезинфекции		
2.	Обучающиеся пользуются созданными условиями	✓	
<b>2. Санитарно-техническое состояние обеденного зала</b>			
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	✓	
<b>3. Режим работы школьной столовой</b>			
11.	Имеется режим работы столовой	✓	
12.	Имеется расписание приема пищи обучающимися	✓	
13.	Предоставление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком, утвержденным директором школы	✓	
<b>4. Соблюдение требований к сбалансированному рациональному питанию обучающихся</b>			
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	Литание детей организовано с учетом особенностей здоровья	✓
19	Факты выдачи детям остывшей пищи отсутствуют	✓
<b>5. Культура обслуживания</b>		
20	Наличие специальной одежды (формы, колаки) у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	✓
21	Состояние специальной одежды у сотрудников	✓
22	На обеденных столах имеются салфетки	✓
23	Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит	✓
<b>6. Оценка готовых блюд</b>		
24	Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (отсутствуют посторонние привкусы, запахи, не подгорело, доварено, не пересолено)	✓

Акт № 8  
посещения столовой ГБОУ школы № 583 Приморского района Санкт-Петербурга

Члены комиссии:

Кривцова Л.Н., ответственная за питание  
Курьянова Н.А., зам. директора по УВР  
Розовская Г.Н., зам. директора по ВР  
*Смирнова Е.С.*

родители, законные представители обучающихся 4Б класса

Дата посещения: 30.01.2024 г

Замечания членов комиссии:

*замечаний нет*

Оценка осуществляющей организации питания: удовлетворительно/неудовлетворительно

*удовлетворительно*

Члены комиссии	Подпись	Дата
Кривцова Л.Н.	<i>[Подпись]</i>	30.01.2024 г
Курьянова Н.А.	<i>[Подпись]</i>	30.01.2024 г
Розовская Г.Н.	<i>[Подпись]</i>	30.01.2024 г
<i>Смирнова Е.С.</i>	<i>[Подпись]</i>	30.01.2024 г

Ответственный за организацию питания ГБОУ школы № 583 Приморского района Санкт-Петербурга - Кривцова Л.Н., 30.01.2024 г.