

ЧЕК-ЛИСТ № 6
проверки качества организации питания

ГБОУ школа № 583 Приморского района Санкт-Петербурга
 Адрес организации: пр. Авиаконструкторов, д.14 лит. А
 Дата и время заполнения: 17.01.2025 г., 10⁰⁰ мин

Члены комиссии:

Кривцова Л.Н.,

Куприянова Н.А.,

Розовская Г.Н.

Кривцова Л.Н.

родители, законные представители обучающихся 1А 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 отсутствует 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 № 6

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

Кривцова Л.Н.

родители, законные представители обучающихся 2⁹ класса

Дата посещения: 17.01.2025 г

Замечания членов комиссии:

на столах нужна салфетка

Оценка существующей организации питания: удовлетворительно/неудовлетворительно

удовлетворительно

Члены комиссии	Подпись	Дата
Кривцова Л.Н.	<i>Л.Н. Кривцова</i>	17.01.2025
Куприянова Н.А.	<i>Н.А. Куприянова</i>	17.01.2025
Розовская Г.Н.	<i>Г.Н. Розовская</i>	17.01.25
<i>Кривцова Л.Н.</i>	<i>Л.Н. Кривцова</i>	17.01.2025

Ответственный за организацию питания ГБОУ школы № 583 Приморского района Санкт-Петербурга - Кривцова Л.Н., 17.01.2025 г.