

ЧЕК-ЛИСТ № 10
проверки качества организации питания

ГБОУ школа № 583 Приморского района Санкт-Петербурга
Адрес организации: пр. Авиаконструкторов, д.14 лит. А
Дата и время заполнения: 08.04.2025 г., 9:50 мин

Члены комиссии:

Кривцова Л.Н.,

Куприянова Н.А.,

Розовская Г.Н.

Дехркова А.Т.

родители, законные представители обучающихся 9в 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 цикличного 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 № 10

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

Дехкокова М.Т.

родители, законные представители обучающихся 9В класса

Дата посещения: 07.04.2025 г

Замечания членов комиссии:

Оценка существующей организации питания: удовлетворительно/неудовлетворительно

Члены комиссии	Подпись	Дата
Кривцова Л.Н.	<i>[Подпись]</i>	<u>07.04.25</u>
Куприянова Н.А.	<i>[Подпись]</i>	<u>07.04.2025</u>
Розовская Г.Н.	<i>[Подпись]</i>	<u>07.04.25</u>
<i>Дехкокова М.Т.</i>	<i>Дехкокова М.Т.</i>	<u>07.04.2025</u>

Ответственный за организацию питания ГБОУ школы № 583 Приморского района Санкт-Петербурга - Кривцова Л.Н., 07.04. 2025 г.