

ФОРМА ЧЕК-ЛИСТА

проверки качества организации питания

Наименование муниципальной общеобразовательной организации (кратко):

ШКОЛЫ № 15

Адрес организации: г. Магдебург, ул. Кооперативная, 22

Дата и время заполнения: 11.12.22 в 8:25

Участник проведения мониторинга (ФИО родителей, контактный телефон, класс, в котором обучаются дети): Машикова Мария

| № 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. | Уборка обеденного зала производится после каждого приема пищи | ✓ | |
| 6. | Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой не обнаруживаются | / | |
| 3. Режим работы школьной столовой | | | |
| 7. | Имеется режим работы школьной столовой | ✓ | |
| 8. | Имеется расписание приема пищи обучающимися | ✓ | |
| 9. | Предоставление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком, утвержденным директором школы | ✓ | |
| 4. Соблюдение требований к сбалансированному рациональному питанию обучающихся | | | |
| 10. | Наличие на сайте ОУ циклического меню для всех возрастных групп обучающихся (с 7 до 11 лет, с 12 лет и старше) | | |
| 11. | Ежедневное (фактическое) меню размещено для ознакомления родителей и детей в обеденном зале школьной столовой | / | |
| 12. | Факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным циклическим меню не выявлены | | |
| 13. | В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты | ✓ | |
| 14. | Питание детей организовано с учетом особенностей здоровья | | |
| 15. | Факты выдачи детям остывшей пищи отсутствуют | ✓ | |
| 5. Культура обслуживания | | | |
| 16. | Наличие специальной одежды (формы, колпаки) у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд | | |
| 17. | Состояние специальной одежды у сотрудников удовлетворительное | | |
| 18. | На обеденных столах имеются салфетки | ✓ | |
| 19. | Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит | | |
| 6. Оценка готовых блюд | | | |
| 20. | Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (отсутствуют посторонние привкусы, запахи, не подгорело, доварено, не пересолено) | | |

ФОРМА ЧЕК-ЛИСТА

проверки качества организации питания

Наименование муниципальной общеобразовательной организации (кратко):

Школа № 5 г. Магнитск

Адрес организации: Ул. Коммунальная, 22

Дата и время заполнения: 10.01.2022 г 8:46

Участник проведения мониторинга (ФИО родителей, контактный телефон, класс, в котором обучаются дети): Жагасева Надежда
4115 класс

| № 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 (протерты) | ✓ | |
| 5 | Уборка обеденного зала производится после каждого приема пищи | ✓ | |
| 6 | Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой не обнаруживаются | | |
| 3. Режим работы школьной столовой | | | |
| 7 | Имеется режим работы школьной столовой | ✓ | |
| 8 | Имеется расписание приема пищи обучающимися | ✓ | |
| 9 | Предоставление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком, утвержденным директором школы | ✓ | |
| 4. Соблюдение требований к сбалансированному рациональному питанию обучающихся | | | |
| 10 | Наличие на сайте ОУ циклического меню для всех возрастных групп обучающихся (с 7 до 11 лет, с 12 лет и старше) | ✓ | |
| 11 | Ежедневное (фактическое) меню размещено для ознакомления родителей и детей в обеденном зале школьной столовой | ✓ | |
| 12 | Факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным циклическим меню не выявлены | ✓ | |
| 13 | В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты | | |
| 14 | Питание детей организовано с учетом особенностей здоровья | ✓ | |
| 15 | Факты выдачи детям остывшей пищи отсутствуют | | |
| 5. Культура обслуживания | | | |
| 16 | Наличие специальной одежды (формы, колпаки) у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд | ✓ | |
| 17 | Состояние специальной одежды у сотрудников удовлетворительное | ✓ | |
| 18 | На обеденных столах имеются салфетки | ✓ | |
| 19 | Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит | ✓ | |
| 6. Оценка готовых блюд | | | |
| 20 | Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (отсутствуют посторонние привкусы, запахи, не подгорело, доварено, не пересолено) | ✓ | |

ФОРМА ЧЕК-ЛИСТА

проверки качества организации питания

Наименование муниципальной общеобразовательной организации (кратко):

ШКОЛЫ № 5

Адрес организации: 2. Машобек, ул. Кооперативная 22

Дата и время заполнения: 10.12.20 в 8:30

Участник проведения мониторинга (ФИО родителей, контактный телефон, класс, в котором обучаются дети): Картова Анна Николаевна.

8958-699-59-99, 1к.

| № 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 | Уборка обеденного зала производится после каждого приема пищи | ✓ | |
| 6 | Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой не обнаруживаются | ✓ | |
| 3. Режим работы школьной столовой | | | |
| 7 | Имеется режим работы школьной столовой | ✓ | |
| 8 | Имеется расписание приема пищи обучающимися | ✓ | |
| 9 | Предоставление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком, утвержденным директором школы | ✓ | |
| 4. Соблюдение требований к сбалансированному рациональному питанию обучающихся | | | |
| 10 | Наличие на сайте ОУ циклического меню для всех возрастных групп обучающихся (с 7 до 11 лет, с 12 лет и старше) | ✓ | |
| 11 | Ежедневное (фактическое) меню размещено для ознакомления родителей и детей в обеденном зале школьной столовой | ✓ | |
| 12 | Факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным циклическим меню не выявлены | ✓ | |
| 13 | В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты | ✓ | |
| 14 | Питание детей организовано с учетом особенностей здоровья | ✓ | |
| 15 | Факты выдачи детям остывшей пищи отсутствуют | ✓ | |
| 5. Культура обслуживания | | | |
| 16 | Наличие специальной одежды (формы, колпаки) у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд | ✓ | |
| 17 | Состояние специальной одежды у сотрудников удовлетворительное | ✓ | |
| 18 | На обеденных столах имеются салфетки | ✓ | |
| 19 | Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит | ✓ | |
| 6. Оценка готовых блюд | | | |
| 20 | Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (отсутствуют посторонние привкусы, запахи, не подгорело, доварено, не пересолено) | ✓ | |

ФОРМА ЧЕК-ЛИСТА

проверки качества организации питания

Наименование муниципальной общеобразовательной организации (кратко):

ШКОЛЫ СОЛНЦА

Адрес организации: г. Магдебург, ул. Кооперативная 22

Дата и время заполнения: 19.12.2018 г 8:35

Участник проведения мониторинга (ФИО родителей, контактный телефон, класс, в котором обучаются дети): Вахалова Ирина Вахаевна

8928-097-87-56, 1кл.

| № 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 | Уборка обеденного зала производится после каждого приема пищи | ✓ | |
| 6 | Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой не обнаруживаются | ✓ | |
| 3. Режим работы школьной столовой | | | |
| 7 | Имеется режим работы школьной столовой | ✓ | |
| 8 | Имеется расписание приема пищи обучающимися | ✓ | |
| 9 | Предоставление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком, утвержденным директором школы | ✓ | |
| 4. Соблюдение требований к сбалансированному рациональному питанию обучающихся | | | |
| 10 | Наличие на сайте ОУ циклического меню для всех возрастных групп обучающихся (с 7 до 11 лет, с 12 лет и старше) | ✓ | |
| 11 | Ежедневное (фактическое) меню размещено для ознакомления родителей и детей в обеденном зале школьной столовой | ✓ | |
| 12 | Факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным циклическим меню не выявлены | ✓ | |
| 13 | В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты | ✓ | |
| 14 | Питание детей организовано с учетом особенностей здоровья | ✓ | |
| 15 | Факты выдачи детям остывшей пищи отсутствуют | ✓ | |
| 5. Культура обслуживания | | | |
| 16 | Наличие специальной одежды (формы, колпаки) у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд | ✓ | |
| 17 | Состояние специальной одежды у сотрудников удовлетворительное | ✓ | |
| 18 | На обеденных столах имеются салфетки | ✓ | |
| 19 | Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит | ✓ | |
| 6. Оценка готовых блюд | | | |
| 20 | Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (отсутствуют посторонние привкусы, запахи, не подгорело, доварено, не пересолено) | ✓ | |

ФОРМА ЧЕК-ЛИСТА

проверки качества организации питания

Наименование муниципальной общеобразовательной организации (кратко):

ТБОУ СОШ № 5

Адрес организации: г. Мамаевск, ул. Кооперативная, 22

Дата и время заполнения: 8.12.01 в 8:30

Участник проведения мониторинга (ФИО родителей, контактный телефон, класс, в котором обучаются дети): Алиева Мамаева Башировна,

8928 741-82-46, 1 кл.

| № 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. | Уборка обеденного зала производится после каждого приема пищи | ✓ | |
| 6. | Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой не обнаруживаются | ✓ | |
| 3. Режим работы школьной столовой | | | |
| 7. | Имеется режим работы школьной столовой | ✓ | |
| 8. | Имеется расписание приема пищи обучающимися | ✓ | |
| 9. | Предоставление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком, утвержденным директором школы | ✓ | |
| 4. Соблюдение требований к сбалансированному рациональному питанию обучающихся | | | |
| 10. | Наличие на сайте ОУ циклического меню для всех возрастных групп обучающихся (с 7 до 11 лет, с 12 лет и старше) | ✓ | |
| 11. | Ежедневное (фактическое) меню размещено для ознакомления родителей и детей в обеденном зале школьной столовой | ✓ | |
| 12. | Факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным циклическим меню не выявлены | ✓ | |
| 13. | В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты | ✓ | |
| 14. | Питание детей организовано с учетом особенностей здоровья | ✓ | |
| 15. | Факты выдачи детям остывшей пищи отсутствуют | ✓ | |
| 5. Культура обслуживания | | | |
| 16. | Наличие специальной одежды (формы, колпаки) у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд | ✓ | |
| 17. | Состояние специальной одежды у сотрудников удовлетворительное | ✓ | |
| 18. | На обеденных столах имеются салфетки | ✓ | |
| 19. | Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит | ✓ | |
| 6. Оценка готовых блюд | | | |
| 20. | Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (отсутствуют посторонние привкусы, запахи, не подгорело, доварено, не пересолено) | ✓ | |

ФОРМА ЧЕК-ЛИСТА

проверки качества организации питания

Наименование муниципальной общеобразовательной организации (кратко):

ГБОУ СОШ № 5

Адрес организации: г. Магдебург, ул. Кооперативная, 2д

Дата и время заполнения: 14.12.22 8:20

Участник проведения мониторинга (ФИО родителей, контактный телефон, класс, в котором обучаются дети): Алимова Людмила Рамазановна,

8928320-13-19, 1 кл.

| № 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 | Уборка обеденного зала производится после каждого приема пищи | ✓ | |
| 6 | Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой не обнаруживаются | ✓ | |
| 3. Режим работы школьной столовой | | | |
| 7 | Имеется режим работы школьной столовой | ✓ | |
| 8 | Имеется расписание приема пищи обучающимися | ✓ | |
| 9 | Предоставление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком, утвержденным директором школы | ✓ | |
| 4. Соблюдение требований к сбалансированному рациональному питанию обучающихся | | | |
| 10 | Наличие на сайте ОУ циклического меню для всех возрастных групп обучающихся (с 7 до 11 лет, с 12 лет и старше) | ✓ | |
| 11 | Ежедневное (фактическое) меню размещено для ознакомления родителей и детей в обеденном зале школьной столовой | ✓ | |
| 12 | Факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным циклическим меню не выявлены | ✓ | |
| 13 | В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты | | |
| 14 | Питание детей организовано с учетом особенностей здоровья | ✓ | |
| 15 | Факты выдачи детям остывшей пищи отсутствуют | ✓ | |
| 5. Культура обслуживания | | | |
| 16 | Наличие специальной одежды (формы, колпаки) у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд | ✓ | |
| 17 | Состояние специальной одежды у сотрудников удовлетворительное | ✓ | |
| 18 | На обеденных столах имеются салфетки | ✓ | |
| 19 | Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит | ✓ | |
| 6. Оценка готовых блюд | | | |
| 20 | Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (отсутствуют посторонние привкусы, запахи, не подгорело, доварено, не пересолено) | ✓ | |

ФОРМА ЧЕК-ЛИСТА

проверки качества организации питания

Наименование муниципальной общеобразовательной организации (кратко):

СОШ №5 г. Малмобек

Адрес организации: ул. Коммунальная, 22.

Дата и время заполнения: 10.07.23, в 8:45

Участник проведения мониторинга (ФИО родителей, контактный телефон, класс, в котором обучаются дети): Базиева Марселе М. Т. 89284964446

1 класс.

| № 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 (протерты) | + | |
| 5. | Уборка обеденного зала производится после каждого приема пищи | + | |
| 6. | Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой не обнаруживаются | + | Нет |
| 3. Режим работы школьной столовой | | | |
| 7. | Имеется режим работы школьной столовой | + | |
| 8. | Имеется расписание приема пищи обучающимися | + | |
| 9. | Предоставление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком, утвержденным директором школы | + | |
| 4. Соблюдение требований к сбалансированному рациональному питанию обучающихся | | | |
| 10. | Наличие на сайте ОУ циклического меню для всех возрастных групп обучающихся (с 7 до 11 лет, с 12 лет и старше) | + | |
| 11. | Ежедневное (фактическое) меню размещено для ознакомления родителей и детей в обеденном зале школьной столовой | + | |
| 12. | Факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным циклическим меню не выявлены | + | |
| 13. | В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты | + | |
| 14. | Питание детей организовано с учетом особенностей здоровья | + | |
| 15. | Факты выдачи детям остывшей пищи отсутствуют | + | |
| 5. Культура обслуживания | | | |
| 16. | Наличие специальной одежды (формы, колпаки) у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд | + | |
| 17. | Состояние специальной одежды у сотрудников удовлетворительное | + | |
| 18. | На обеденных столах имеются салфетки | + | |
| 19. | Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит | + | |
| 6. Оценка готовых блюд | | | |
| 20. | Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (отсутствуют посторонние привкусы, запахи, не подгорело, доварено, не пересолено) | + | |

ФОРМА ЧЕК-ЛИСТА

проверки качества организации питания

Наименование муниципальной общеобразовательной организации (кратко):

СОШ № 5 г. Магдебург

Адрес организации: Ул. Кооперативная, 22

Дата и время заполнения: 10.01.23г. в 8:30

Участник проведения мониторинга (ФИО родителей, контактный телефон, класс, в котором обучаются дети): Галибова Ратмила Ш. - Т. 89284950384

7 классе

| № 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. | Уборка обеденного зала производится после каждого приема пищи | + | |
| 6. | Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой не обнаруживаются | + | |
| 3. Режим работы школьной столовой | | | |
| 7. | Имеется режим работы школьной столовой | + | |
| 8. | Имеется расписание приема пищи обучающимися | + | |
| 9. | Предоставление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком, утвержденным директором школы | + | |
| 4. Соблюдение требований к сбалансированному рациональному питанию обучающихся | | | |
| 10. | Наличие на сайте ОУ циклического меню для всех возрастных групп обучающихся (с 7 до 11 лет, с 12 лет и старше) | + | |
| 11. | Ежедневное (фактическое) меню размещено для ознакомления родителей и детей в обеденном зале школьной столовой | + | |
| 12. | Факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным циклическим меню не выявлены | + | |
| 13. | В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты | + | |
| 14. | Питание детей организовано с учетом особенностей здоровья | + | |
| 15. | Факты выдачи детям остывшей пищи отсутствуют | + | |
| 5. Культура обслуживания | | | |
| 16. | Наличие специальной одежды (формы, колпаки) у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд | + | |
| 17. | Состояние специальной одежды у сотрудников удовлетворительное | + | |
| 18. | На обеденных столах имеются салфетки | + | |
| 19. | Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит | + | |
| 6. Оценка готовых блюд | | | |
| 20. | Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (отсутствуют посторонние привкусы, запахи, <u>не</u> подгорело, доварено, <u>не</u> пересолено) | + | |

ФОРМА ЧЕК-ЛИСТА

проверки качества организации питания

Наименование муниципальной общеобразовательной организации (кратко):

СБОУ СОШ № 5 г. Малодубок

Адрес организации: ул. Кооперативная, 22

Дата и время заполнения: 24.11.22 в 8:35

Участник проведения мониторинга (ФИО родителей, контактный телефон, класс, в котором обучаются дети): Щеголева Татьяна

| № 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 | Уборка обеденного зала производится после каждого приема пищи | ✓ | |
| 6 | Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой не обнаруживаются | ✓ | |
| 3. Режим работы школьной столовой | | | |
| 7 | Имеется режим работы школьной столовой | ✓ | |
| 8 | Имеется расписание приема пищи обучающимися | ✓ | |
| 9 | Предоставление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком, утвержденным директором школы | | |
| 4. Соблюдение требований к сбалансированному рациональному питанию обучающихся | | | |
| 10 | Наличие на сайте ОУ циклического меню для всех возрастных групп обучающихся (с 7 до 11 лет, с 12 лет и старше) | ✓ | |
| 11 | Ежедневное (фактическое) меню размещено для ознакомления родителей и детей в обеденном зале школьной столовой | | |
| 12 | Факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным циклическим меню не выявлены | ✓ | |
| 13 | В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты | | |
| 14 | Питание детей организовано с учетом особенностей здоровья | ✓ | |
| 15 | Факты выдачи детям остывшей пищи отсутствуют | ✓ | |
| 5. Культура обслуживания | | | |
| 16 | Наличие специальной одежды (формы, колпаки) у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд | ✓ | |
| 17 | Состояние специальной одежды у сотрудников удовлетворительное | ✓ | |
| 18 | На обеденных столах имеются салфетки | ✓ | |
| 19 | Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит | ✓ | |
| 6. Оценка готовых блюд | | | |
| 20 | Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (отсутствуют посторонние привкусы, запахи, не подгорело, доварено, не пересолено) | ✓ | |

ФОРМА ЧЕК-ЛИСТА

проверки качества организации питания

Наименование муниципальной общеобразовательной организации (кратко):

ШКОЛЫ с/пс № 5 г. Малодербет

Адрес организации:

ул. Коопративная, 22

Дата и время заполнения:

29.11.2022 08:06

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

Алишера Валиева Н.

| № 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. | Уборка обеденного зала производится после каждого приема пищи | ✓ | |
| 6. | Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой не обнаруживаются | ✓ | |
| 3. Режим работы школьной столовой | | | |
| 7. | Имеется режим работы школьной столовой | ✓ | |
| 8. | Имеется расписание приема пищи обучающимися | ✓ | |
| 9. | Предоставление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком, утвержденным директором школы | ✓ | |
| 4. Соблюдение требований к сбалансированному рациональному питанию обучающихся | | | |
| 10. | Наличие на сайте ОУ циклического меню для всех возрастных групп обучающихся (с 7 до 11 лет, с 12 лет и старше) | | |
| 11. | Ежедневное (фактическое) меню размещено для ознакомления родителей и детей в обеденном зале школьной столовой | ✓ | |
| 12. | Факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным циклическим меню не выявлены | ✓ | |
| 13. | В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты | ✓ | |
| 14. | Питание детей организовано с учетом особенностей здоровья | ✓ | |
| 15. | Факты выдачи детям остывшей пищи отсутствуют | ✓ | |
| 5. Культура обслуживания | | | |
| 16. | Наличие специальной одежды (формы, колпаки) у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд | ✓ | |
| 17. | Состояние специальной одежды у сотрудников удовлетворительное | ✓ | |
| 18. | На обеденных столах имеются салфетки | ✓ | |
| 19. | Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит | ✓ | |
| 6. Оценка готовых блюд | | | |
| 20. | Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (отсутствуют посторонние привкусы, запахи, не подгорело, доварено, не пересолено) | ✓ | |

ФОРМА ЧЕК-ЛИСТА

проверки качества организации питания

Наименование муниципальной общеобразовательной организации (кратко):

Школа № 5

Адрес организации: ул. Космонавтовская, 22

Дата и время заполнения: 17.11.2022 в 18:15

Участник проведения мониторинга (ФИО родителей, контактный телефон, класс, в котором обучаются дети): Котикова Анна 29 89253705322

| № 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 (протерты) | + | |
| 5 | Уборка обеденного зала производится после каждого приема пищи | + | |
| 6 | Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой не обнаруживаются | | - |
| 3. Режим работы школьной столовой | | | |
| 7 | Имеется режим работы школьной столовой | + | |
| 8 | Имеется расписание приема пищи обучающимися | + | |
| 9 | Предоставление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком, утвержденным директором школы | + | |
| 4. Соблюдение требований к сбалансированному рациональному питанию обучающихся | | | |
| 10 | Наличие на сайте ОУ циклического меню для всех возрастных групп обучающихся (с 7 до 11 лет, с 12 лет и старше) | | |
| 11 | Ежедневное (фактическое) меню размещено для ознакомления родителей и детей в обеденном зале школьной столовой | | |
| 12 | Факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным циклическим меню не выявлены | | |
| 13 | В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты | + | |
| 14 | Питание детей организовано с учетом особенностей здоровья | + | |
| 15 | Факты выдачи детям остывшей пищи отсутствуют | + | |
| 5. Культура обслуживания | | | |
| 16 | Наличие специальной одежды (формы, колпаки) у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд | + | |
| 17 | Состояние специальной одежды у сотрудников удовлетворительное | + | |
| 18 | На обеденных столах имеются салфетки | + | |
| 19 | Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит | + | |
| 6. Оценка готовых блюд | | | |
| 20 | Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (отсутствуют посторонние привкусы, запахи, не подгорело, доварено, не пересолено) | | - |

ФОРМА ЧЕК-ЛИСТА

проверки качества организации питания

Наименование муниципальной общеобразовательной организации (кратко):

ШКОЛЫ № 3

Адрес организации: ул. Восстания, 22

Дата и время заполнения: 8.11.22 в 8:30

Участник проведения мониторинга (ФИО родителей, контактный телефон, класс, в котором обучаются дети): Шумалева Лариса Игоревна 8988-817-47-53

| № 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. | Уборка обеденного зала производится после каждого приема пищи | + | |
| 6. | Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой не обнаруживаются | | — |
| 3. Режим работы школьной столовой | | | |
| 7. | Имеется режим работы школьной столовой | + | |
| 8. | Имеется расписание приема пищи обучающимися | + | |
| 9. | Предоставление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком, утвержденным директором школы | + | |
| 4. Соблюдение требований к сбалансированному рациональному питанию обучающихся | | | |
| 10. | Наличие на сайте ОУ циклического меню для всех возрастных групп обучающихся (с 7 до 11 лет, с 12 лет и старше) | | |
| 11. | Ежедневное (фактическое) меню размещено для ознакомления родителей и детей в обеденном зале школьной столовой | | |
| 12. | Факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным циклическим меню не выявлены | | |
| 13. | В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты | + | |
| 14. | Питание детей организовано с учетом особенностей здоровья | + | |
| 15. | Факты выдачи детям остывшей пищи отсутствуют | + | |
| 5. Культура обслуживания | | | |
| 16. | Наличие специальной одежды (формы, колпаки) у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд | + | |
| 17. | Состояние специальной одежды у сотрудников удовлетворительное | + | |
| 18. | На обеденных столах имеются салфетки | + | |
| 19. | Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит | + | |
| 6. Оценка готовых блюд | | | |
| 20. | Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (отсутствуют посторонние привкусы, запахи, не подгорело, доварено, не пересолено) | | — |

ФОРМА ЧЕК-ЛИСТА

проверки качества организации питания

Наименование муниципальной общеобразовательной организации (кратко):

Адрес организации: ТБОУ СОШ №51. Молгобек.

Дата и время заполнения: 15.11.22 в 9:30

Участник проведения мониторинга (ФИО родителей, контактный телефон, класс, в котором обучаются дети): Погорелова Надежда Владимировна (8928) 725-05-49.
4. В класс.

| № 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 | 90 | |
| 2. Санитарно-техническое состояние обеденного зала | | | |
| 3. | Зал приема пищи чистый | + | |
| 4. | Обеденные столы чистые (протертые) | + | |
| 5. | Уборка обеденного зала производится после каждого приема пищи | + | |
| 6. | Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой не обнаруживаются | | — |
| 3. Режим работы школьной столовой | | | |
| 7. | Имеется режим работы школьной столовой | 90 | |
| 8. | Имеется расписание приема пищи обучающимися | + | |
| 9. | Предоставление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком, утвержденным директором школы | + | |
| 4. Соблюдение требований к сбалансированному рациональному питанию обучающихся | | | |
| 10. | Наличие на сайте ОУ циклического меню для всех возрастных групп обучающихся (с 7 до 11 лет, с 12 лет и старше) | + | |
| 11. | Ежедневное (фактическое) меню размещено для ознакомления родителей и детей в обеденном зале школьной столовой | + | |
| 12. | Факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным циклическим меню не выявлены | | |
| 13. | В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты | + | |
| 14. | Питание детей организовано с учетом особенностей здоровья | 90 | |
| 15. | Факты выдачи детям остывшей пищи отсутствуют | 40 | |
| 5. Культура обслуживания | | | |
| 16. | Наличие специальной одежды (формы, колпаки) у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд | + | |
| 17. | Состояние специальной одежды у сотрудников удовлетворительное | | |
| 18. | На обеденных столах имеются салфетки | + | |
| 19. | Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит | + | |
| 6. Оценка готовых блюд | | | |
| 20. | Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (отсутствуют посторонние привкусы, запахи, не подгорело, доварено, не пересолено) | | — |

ФОРМА ЧЕК-ЛИСТА

проверки качества организации питания

Наименование муниципальной общеобразовательной организации (кратко):

Адрес организации: 1507, совхоз № 7. Малодобок

Дата и время заполнения: 29.10.2022 в 9.40

Участник проведения мониторинга (ФИО родителей, контактный телефон, класс, в котором обучаются дети): Насоева Лява Мовсаровна 189641059-72-31
Ч. В. класс.

| № 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 | ga | |
| 2. Санитарно-техническое состояние обеденного зала | | | |
| 3. | Зал приема пищи чистый | + | |
| 4. | Обеденные столы чистые (протертые) | + | |
| 5. | Уборка обеденного зала производится после каждого приема пищи | + | |
| 6. | Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой не обнаруживаются | | - |
| 3. Режим работы школьной столовой | | | |
| 7. | Имеется режим работы школьной столовой | ga | |
| 8. | Имеется расписание приема пищи обучающимися | + | |
| 9. | Предоставление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком, утвержденным директором школы | + | |
| 4. Соблюдение требований к сбалансированному рациональному питанию обучающихся | | | |
| 10. | Наличие на сайте ОУ циклического меню для всех возрастных групп обучающихся (с 7 до 11 лет, с 12 лет и старше) | + | |
| 11. | Ежедневное (фактическое) меню размещено для ознакомления родителей и детей в обеденном зале школьной столовой | + | |
| 12. | Факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным циклическим меню не выявлены | | |
| 13. | В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты | + | |
| 14. | Питание детей организовано с учетом особенностей здоровья | ga | |
| 15. | Факты выдачи детям остывшей пищи отсутствуют | + | |
| 5. Культура обслуживания | | | |
| 16. | Наличие специальной одежды (формы, колпаки) у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд | + | |
| 17. | Состояние специальной одежды у сотрудников удовлетворительное | | |
| 18. | На обеденных столах имеются салфетки | + | |
| 19. | Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит | + | |
| 6. Оценка готовых блюд | | | |
| 20. | Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (отсутствуют посторонние привкусы, запахи, не подгорело, доварено, не пересолено) | | - |

ФОРМА ЧЕК-ЛИСТА

проверки качества организации питания

Наименование муниципальной общеобразовательной организации (кратко):

ТБОУ СОШ № 5

Адрес организации: ул. Кооперативная, 22

Дата и время заполнения: 25.10.22 в 9.15

Участник проведения мониторинга (ФИО родителей, контактный телефон, класс, в котором обучаются дети): Акулева Р.В. д. (922) 47233-69, 2.а

| № 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 | Уборка обеденного зала производится после каждого приема пищи | + | |
| 6 | Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой не обнаруживаются | + | |
| 3. Режим работы школьной столовой | | | |
| 7 | Имеется режим работы школьной столовой | + | |
| 8 | Имеется расписание приема пищи обучающимися | + | |
| 9 | Предоставление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком, утвержденным директором школы | + | |
| 4. Соблюдение требований к сбалансированному рациональному питанию обучающихся | | | |
| 10 | Наличие на сайте ОУ циклического меню для всех возрастных групп обучающихся (с 7 до 11 лет, с 12 лет и старше) | | |
| 11 | Ежедневное (фактическое) меню размещено для ознакомления родителей и детей в обеденном зале школьной столовой | + | |
| 12 | Факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным циклическим меню не выявлены | | |
| 13 | В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты | + | |
| 14 | Питание детей организовано с учетом особенностей здоровья | + | |
| 15 | Факты выдачи детям остывшей пищи отсутствуют | + | |
| 5. Культура обслуживания | | | |
| 16 | Наличие специальной одежды (формы, колпаки) у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд | + | |
| 17 | Состояние специальной одежды у сотрудников удовлетворительное | + | |
| 18 | На обеденных столах имеются салфетки | + | |
| 19 | Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит | + | |
| 6. Оценка готовых блюд | | | |
| 20 | Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (отсутствуют посторонние привкусы, запахи, не подгорело, доварено, не пересолено) | + | |

ФОРМА ЧЕК-ЛИСТА

проверки качества организации питания

Наименование муниципальной общеобразовательной организации (кратко):

ТБОУ СОШ №5

Адрес организации: ул. Кооперативная, 22

Дата и время заполнения: 17.10.2022 в 8.50

Участник проведения мониторинга (ФИО родителей, контактный телефон, класс, в котором обучаются дети): Оуева Рахима, 2, 2⁴; 819211 731-43-57

| № 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 | Уборка обеденного зала производится после каждого приема пищи | + | |
| 6 | Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой не обнаруживаются | + | |
| 3. Режим работы школьной столовой | | | |
| 7 | Имеется режим работы школьной столовой | + | |
| 8 | Имеется расписание приема пищи обучающимися | + | |
| 9 | Предоставление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком, утвержденным директором школы | + | |
| 4. Соблюдение требований к сбалансированному рациональному питанию обучающихся | | | |
| 10 | Наличие на сайте ОУ циклического меню для всех возрастных групп обучающихся (с 7 до 11 лет, с 12 лет и старше) | | |
| 11 | Ежедневное (фактическое) меню размещено для ознакомления родителей и детей в обеденном зале школьной столовой | + | |
| 12 | Факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным циклическим меню не выявлены | | |
| 13 | В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты | + | |
| 14 | Питание детей организовано с учетом особенностей здоровья | + | |
| 15 | Факты выдачи детям остывшей пищи отсутствуют | + | |
| 5. Культура обслуживания | | | |
| 16 | Наличие специальной одежды (формы, колпаки) у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд | + | |
| 17 | Состояние специальной одежды у сотрудников удовлетворительное | + | |
| 18 | На обеденных столах имеются салфетки | + | |
| 19 | Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит | + | |
| 6. Оценка готовых блюд | | | |
| 20 | Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (отсутствуют посторонние привкусы, запахи, не подгорело, доварено, не пересолено) | + | |

ФОРМА ЧЕК-ЛИСТА

проверки качества организации питания

Наименование муниципальной общеобразовательной организации (кратко):

ТБОУ СОШ № 1 Малгобек

Адрес организации: г. Малгобек, ул. Кооперативная, 22

Дата и время заполнения: 7.10.22 8.10

Участник проведения мониторинга (ФИО родителей, контактный телефон, класс, в котором обучаются дети): Тангаева Аза Хасиновна, (8) 928-699-89-13
645 км

| № 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 | Уборка обеденного зала производится после каждого приема пищи | + | |
| 6 | Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой не обнаруживаются | + | |
| 3. Режим работы школьной столовой | | | |
| 7 | Имеется режим работы школьной столовой | + | |
| 8 | Имеется расписание приема пищи обучающимися | + | |
| 9 | Предоставление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком, утвержденным директором школы | + | |
| 4. Соблюдение требований к сбалансированному рациональному питанию обучающихся | | | |
| 10 | Наличие на сайте ОУ циклического меню для всех возрастных групп обучающихся (с 7 до 11 лет, с 12 лет и старше) | + | |
| 11 | Ежедневное (фактическое) меню размещено для ознакомления родителей и детей в обеденном зале школьной столовой | + | |
| 12 | Факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным циклическим меню не выявлены | + | |
| 13 | В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты | + | |
| 14 | Питание детей организовано с учетом особенностей здоровья | + | |
| 15 | Факты выдачи детям остывшей пищи отсутствуют | + | |
| 5. Культура обслуживания | | | |
| 16 | Наличие специальной одежды (формы, колпаки) у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд | + | |
| 17 | Состояние специальной одежды у сотрудников удовлетворительное | | |
| 18 | На обеденных столах имеются салфетки | + | |
| 19 | Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит | + | |
| 6. Оценка готовых блюд | | | |
| 20 | Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (отсутствуют посторонние привкусы, запахи, не подгорело, доварено, не пересолено) | + | |

ФОРМА ЧЕК-ЛИСТА

проверки качества организации питания

Наименование муниципальной общеобразовательной организации (кратко):

ТБОУ «СОШ № 5 г. Мамнобок»
 Адрес организации: г. Мамнобок, ул. Кооперативная, 22

Дата и время заполнения: 3.10.22 в 8.45

Участник проведения мониторинга (ФИО родителей, контактный телефон, класс, в котором обучаются дети): Таздиета Марие Исраиловна, 8 (928) 733-75-76, в 4-б кл.

| № 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. | Уборка обеденного зала производится после каждого приема пищи | + | |
| 6. | Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой не обнаруживаются | + | |
| 3. Режим работы школьной столовой | | | |
| 7. | Имеется режим работы школьной столовой | + | |
| 8. | Имеется расписание приема пищи обучающимися | + | |
| 9. | Предоставление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком, утвержденным директором школы | + | |
| 4. Соблюдение требований к сбалансированному рациональному питанию обучающихся | | | |
| 10. | Наличие на сайте ОУ циклического меню для всех возрастных групп обучающихся (с 7 до 11 лет, с 12 лет и старше) | + | |
| 11. | Ежедневное (фактическое) меню размещено для ознакомления родителей и детей в обеденном зале школьной столовой | + | |
| 12. | Факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным циклическим меню не выявлены | + | |
| 13. | В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты | + | |
| 14. | Питание детей организовано с учетом особенностей здоровья | + | |
| 15. | Факты выдачи детям остывшей пищи отсутствуют | + | |
| 5. Культура обслуживания | | | |
| 16. | Наличие специальной одежды (формы, колпаки) у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд | + | |
| 17. | Состояние специальной одежды у сотрудников удовлетворительное | | |
| 18. | На обеденных столах имеются салфетки | + | |
| 19. | Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит | + | |
| 6. Оценка готовых блюд | | | |
| 20. | Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (<u>отсутствуют</u> посторонние привкусы, запахи, не подгорело, доварено, не пересолено) | + | |

ФОРМА ЧЕК-ЛИСТА

проверки качества организации питания

Наименование муниципальной общеобразовательной организации (кратко):

ТБОУ СОШ № 5

Адрес организации: г. Малоярославск, ул. Астраханская, 22

Дата и время заполнения: 10.01.23 г. в 8.30

Участник проведения мониторинга (ФИО родителей, контактный телефон, класс, в котором обучаются дети): Ятурска Зоя Мусавина

1. "Т" 8964-366-48-99

| № 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 | Уборка обеденного зала производится после каждого приема пищи | ✓ | |
| 6 | Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой не обнаруживаются | ✓ | |
| 3. Режим работы школьной столовой | | | |
| 7 | Имеется режим работы школьной столовой | ✓ | |
| 8 | Имеется расписание приема пищи обучающимися | ✓ | |
| 9 | Предоставление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком, утвержденным директором школы | ✓ | |
| 4. Соблюдение требований к сбалансированному рациональному питанию обучающихся | | | |
| 10 | Наличие на сайте ОУ циклического меню для всех возрастных групп обучающихся (с 7 до 11 лет, с 12 лет и старше) | ✓ | |
| 11 | Ежедневное (фактическое) меню размещено для ознакомления родителей и детей в обеденном зале школьной столовой | ✓ | |
| 12 | Факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным циклическим меню не выявлены | ✓ | |
| 13 | В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты | ✓ | |
| 14 | Питание детей организовано с учетом особенностей здоровья | ✓ | |
| 15 | Факты выдачи детям остывшей пищи отсутствуют | ✓ | |
| 5. Культура обслуживания | | | |
| 16 | Наличие специальной одежды (формы, колпаки) у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд | ✓ | |
| 17 | Состояние специальной одежды у сотрудников удовлетворительное | ✓ | |
| 18 | На обеденных столах имеются салфетки | ✓ | |
| 19 | Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит | ✓ | |
| 6. Оценка готовых блюд | | | |
| 20 | Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (отсутствуют посторонние привкусы, запахи, не подгорело, доварено, не пересолено) | ✓ | |

ФОРМА ЧЕК-ЛИСТА

проверки качества организации питания

Наименование муниципальной общеобразовательной организации (кратко):

СКОУ СОШ № 5

Адрес организации: г. Магдебург ул. Копенгагевская, 22

Дата и время заполнения: 10.01.2013 в 10:00

Участник проведения мониторинга (ФИО родителей, контактный телефон, класс, в котором обучаются дети): Ташева Аиша Абукар-овна

1, 2^а

| № 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 | Уборка обеденного зала производится после каждого приема пищи | ✓ | |
| 6 | Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой не обнаруживаются | ✓ | |
| 3. Режим работы школьной столовой | | | |
| 7 | Имеется режим работы школьной столовой | ✓ | |
| 8 | Имеется расписание приема пищи обучающимися | ✓ | |
| 9 | Предоставление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком, утвержденным директором школы | ✓ | |
| 4. Соблюдение требований к сбалансированному рациональному питанию обучающихся | | | |
| 10 | Наличие на сайте ОУ циклического меню для всех возрастных групп обучающихся (с 7 до 11 лет, с 12 лет и старше) | ✓ | |
| 11 | Ежедневное (фактическое) меню размещено для ознакомления родителей и детей в обеденном зале школьной столовой | ✓ | |
| 12 | Факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным циклическим меню не выявлены | ✓ | |
| 13 | В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты | ✓ | |
| 14 | Питание детей организовано с учетом особенностей здоровья | ✓ | |
| 15 | Факты выдачи детям остывшей пищи отсутствуют | ✓ | |
| 5. Культура обслуживания | | | |
| 16 | Наличие специальной одежды (формы, колпаки) у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд | ✓ | |
| 17 | Состояние специальной одежды у сотрудников удовлетворительное | ✓ | |
| 18 | На обеденных столах имеются салфетки | | |
| 19 | Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит | ✓ | |
| 6. Оценка готовых блюд | | | |
| 20 | Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (отсутствуют посторонние привкусы, запахи, не подгорело, доварено, не пересолено) | ✓ | |

ФОРМА ЧЕК-ЛИСТА

проверки качества организации питания

Наименование муниципальной общеобразовательной организации (кратко):

ООШ № 5

Адрес организации: г. Магистрская, ул. Кооперативная д. 22

Дата и время заполнения: 10.09.22 в 10.00

Участник проведения мониторинга (ФИО родителей, контактный телефон, класс, в котором обучаются дети): Зинченко Роберт Владимирович, 89280939612, 24Б класс

| № 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. | Уборка обеденного зала производится после каждого приема пищи | ✓ | |
| 6. | Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой не обнаруживаются | | ✓ |
| 3. Режим работы школьной столовой | | | |
| 7. | Имеется режим работы школьной столовой | ✓ | |
| 8. | Имеется расписание приема пищи обучающимися | ✓ | |
| 9. | Предоставление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком, утвержденным директором школы | ✓ | |
| 4. Соблюдение требований к сбалансированному рациональному питанию обучающихся | | | |
| 10. | Наличие на сайте ОУ циклического меню для всех возрастных групп обучающихся (с 7 до 11 лет, с 12 лет и старше) | | |
| 11. | Ежедневное (фактическое) меню размещено для ознакомления родителей и детей в обеденном зале школьной столовой | ✓ | |
| 12. | Факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным циклическим меню не выявлены | | ✓ |
| 13. | В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты | | |
| 14. | Питание детей организовано с учетом особенностей здоровья | | |
| 15. | Факты выдачи детям остывшей пищи отсутствуют | | ✓ |
| 5. Культура обслуживания | | | |
| 16. | Наличие специальной одежды (формы, колпаки) у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд | ✓ | |
| 17. | Состояние специальной одежды у сотрудников удовлетворительное | ✓ | |
| 18. | На обеденных столах имеются салфетки | ✓ | |
| 19. | Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит | ✓ | |
| 6. Оценка готовых блюд | | | |
| 20. | Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (отсутствуют посторонние привкусы, запахи, не подгорело, доварено, не пересолено) | | не имеют недостатков |

ФОРМА ЧЕК-ЛИСТА

проверки качества организации питания

Наименование муниципальной общеобразовательной организации (кратко):

ТБОУ "СОШ №5 г. Малодек"

Адрес организации: ул. Кооперативная, 2А

Дата и время заполнения: 10.01.2022 8:30

Участник проведения мониторинга (ФИО родителей, контактный телефон, класс, в котором обучаются дети): Котшева Залира Мухтаровна
8922 642 8041 210 класс

| № 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. | Уборка обеденного зала производится после каждого приема пищи | ✓ | |
| 6. | Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой не обнаруживаются | | ✓ |
| 3. Режим работы школьной столовой | | | |
| 7. | Имеется режим работы школьной столовой | ✓ | |
| 8. | Имеется расписание приема пищи обучающимися | ✓ | |
| 9. | Предоставление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком, утвержденным директором школы | ✓ | |
| 4. Соблюдение требований к сбалансированному рациональному питанию обучающихся | | | |
| 10. | Наличие на сайте ОУ циклического меню для всех возрастных групп обучающихся (с 7 до 11 лет, с 12 лет и старше) | | |
| 11. | Ежедневное (фактическое) меню размещено для ознакомления родителей и детей в обеденном зале школьной столовой | | |
| 12. | Факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным циклическим меню не выявлены | | ✓ |
| 13. | В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты | ✓ | |
| 14. | Питание детей организовано с учетом особенностей здоровья | | |
| 15. | Факты выдачи детям остывшей пищи отсутствуют | ✓ | |
| 5. Культура обслуживания | | | |
| 16. | Наличие специальной одежды (формы, колпаки) у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд | ✓ | |
| 17. | Состояние специальной одежды у сотрудников удовлетворительное | ✓ | |
| 18. | На обеденных столах имеются салфетки | ✓ | |
| 19. | Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит | ✓ | |
| 6. Оценка готовых блюд | | | |
| 20. | Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (отсутствуют посторонние привкусы, запахи, не подгорело, доварено, не пересолено) | <u>недостатков</u> | <u>нет.</u> |

ФОРМА ЧЕК-ЛИСТА

проверки качества организации питания

Наименование муниципальной общеобразовательной организации (кратко):

Адрес организации: ул. Кооперативная №22

Дата и время заполнения: 6.09.22 в 18:10

Участник проведения мониторинга (ФИО родителей, контактный телефон, класс, в котором обучаются дети): Машкина Надежда Юрьевна
4 эт класс

| № 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. | Уборка обеденного зала производится после каждого приема пищи | + | |
| 6. | Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой не обнаруживаются | + | |
| 3. Режим работы школьной столовой | | | |
| 7. | Имеется режим работы школьной столовой | + | |
| 8. | Имеется расписание приема пищи обучающимися | + | |
| 9. | Предоставление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком, утвержденным директором школы | + | |
| 4. Соблюдение требований к сбалансированному рациональному питанию обучающихся | | | |
| 10. | Наличие на сайте ОУ циклического меню для всех возрастных групп обучающихся (с 7 до 11 лет, с 12 лет и старше) | + | |
| 11. | Ежедневное (фактическое) меню размещено для ознакомления родителей и детей в обеденном зале школьной столовой | + | |
| 12. | Факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным циклическим меню не выявлены | + | |
| 13. | В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты | + | |
| 14. | Питание детей организовано с учетом особенностей здоровья | + | |
| 15. | Факты выдачи детям остывшей пищи отсутствуют | + | |
| 5. Культура обслуживания | | | |
| 16. | Наличие специальной одежды (формы, колпаки) у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд | + | |
| 17. | Состояние специальной одежды у сотрудников удовлетворительное | + | |
| 18. | На обеденных столах имеются салфетки | + | |
| 19. | Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит | + | |
| 6. Оценка готовых блюд | | | |
| 20. | Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (отсутствуют посторонние привкусы, запахи, не подгорело, доварено, не пересолено) | + | |

ФОРМА ЧЕК-ЛИСТА

проверки качества организации питания

Наименование муниципальной общеобразовательной организации (кратко):

ГБОУ СОШ № 5

Адрес организации: ул. Восстания д. 22

Дата и время заполнения: 2.09.22 в 9:10

Участник проведения мониторинга (ФИО родителей, контактный телефон, класс, в котором обучаются дети): Мамантова Индира Юсуповна
4-й класс

| № 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. | Уборка обеденного зала производится после каждого приема пищи | + | |
| 6. | Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой не обнаруживаются | + | |
| 3. Режим работы школьной столовой | | | |
| 7. | Имеется режим работы школьной столовой | + | |
| 8. | Имеется расписание приема пищи обучающимися | + | |
| 9. | Предоставление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком, утвержденным директором школы | - | |
| 4. Соблюдение требований к сбалансированному рациональному питанию обучающихся | | | |
| 10. | Наличие на сайте ОУ циклического меню для всех возрастных групп обучающихся (с 7 до 11 лет, с 12 лет и старше) | + | |
| 11. | Ежедневное (фактическое) меню размещено для ознакомления родителей и детей в обеденном зале школьной столовой | + | |
| 12. | Факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным циклическим меню не выявлены | + | |
| 13. | В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты | + | |
| 14. | Питание детей организовано с учетом особенностей здоровья | + | |
| 15. | Факты выдачи детям остывшей пищи отсутствуют | + | |
| 5. Культура обслуживания | | | |
| 16. | Наличие специальной одежды (формы, колпаки) у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд | + | |
| 17. | Состояние специальной одежды у сотрудников удовлетворительное | + | |
| 18. | На обеденных столах имеются салфетки | + | |
| 19. | Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит | + | |
| 6. Оценка готовых блюд | | | |
| 20. | Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (отсутствуют посторонние привкусы, запахи, не подгорело, доварено, не пересолено) | + | |