

Чек лист
Оценка качества услуги «Питание школьников»

Пищеблок школьной столовой МБОУ «Италмасовская СОШ»
Арендатор, предоставляющий услуги питания «Домашняя кухня»

Дата мониторинга: «31» января 2024 г.

№	Контрольные вопросы мониторинга	Бал	Да	Нет	Примечание
1	Имеется ли график работы столовой, график питания учащихся?	1	✓		
2	Уголок потребителя в наличии, оформлен в соответствии с законодательство. Книга отзывов и предложений, находится в доступном для посетителей месте.	1	✓		
3	Соблюдение санитарных правил при коронавирусе (персонал пищеблока, дежурные в обеденном зале обеспечены медицинскими масками, перчатками)	1	✓		
4	Санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток	1	✓		нет салфеток
5	Выходы готовых блюд соответствуют выходам, указанным меню, подача и температура блюд	1	✓		
6	Ведение журнала бракеражной комиссии.	1	✓		
7	Вывешено ли циклическое меню для ознакомления родителей и детей (обеденный зал, сайт школы). Меню (комплекса и свободной раздачи) оформлено в соответствии с СанПин.	1	✓		
8	Имеются ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (мытьё рук и средств сушки перед входом в обеденный зал)?	1	✓		
9	Не имеется ли в наличии ли посуда с трещинами, сколами, отбитыми краями?	1		✓	
10	Отсутствуют ли в меню запрещенные блюда и продукты?	1	✓		
11	Соответствует ли регламентированное циклическое меню, вывешенное на день проверки?	1	✓		
12	Соблюдается ли температура подачи горячих блюд?	1	✓		
13	Имеются ли на раздаче контрольные блюда?	1	✓		
14	Пищевые отходы: объем и вид пищевых отходов после приема пищи	1	10%		

Сабирова ВМ 