

ЧЕК-ЛИСТ
проверки качества организации питания

Наименование муниципальной общеобразовательной организации МАОУ Лицей №2

Адрес организации: г.Южно-Сахалинск, ул. Ленина 107А

Дата и время заполнения: 21.03.2025

Участники проведения мониторинга (ФИО, статус; родителям указать класс, в котором обучаются дети):

Исмурко Сергей Ильич 6 "А", 10 "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.	Обеденные столы и стулья без видимых повреждений	✓	
6.	На столовых приборах отсутствует влага	✓	
7.	Столовые приборы без сколов и трещин	✓	
8.	Наличие буфета	✓	
9.	Уборка обеденного зала производится после каждого приема пищи	✓	
10.	Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой не обнаруживаются	✓	
3. Режим работы лицейской столовой			
11.	Имеется режим работы столовой	✓	
12.	Имеется график приема пищи обучающимися	✓	
13.	Предоставление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком	✓	
4. Соблюдение требований к сбалансированному рациональному питанию обучающихся			
14.	Наличие на сайте лицея 24-дневного 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 лицейской столовой, на сайте, в АИУС СГО	✓	
16.	Факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным 24-дневным меню не выявлены	✓	
17.	Питание детей организовано с учетом особенностей здоровья	✓	
18.	Факты выдачи обучающимся остывшей пищи отсутствуют	✓	
5. Культура обслуживания			
19.	Наличие специальной одежды (формы, колпаки) у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	✓	
20.	Состояние специальной одежды у сотрудников удовлетворительное	✓	
21.	На обеденных столах имеются салфетки	✓	
22.	Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит	✓	
6. Оценка готовых блюд			
23.	Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (отсутствуют посторонние привкусы, запахи, не подгорело, доварено, не пересолено)	✓	

Дополнения (замечания)

Подпись участников:

Исмурко С.И. 21.03.2025

ЧЕК-ЛИСТ
проверки качества организации питания

Наименование муниципальной общеобразовательной организации МАОУ Лицей №2

Адрес организации: г.Южно-Сахалинск, ул. Ленина 107А

Дата и время заполнения: 21.03.2025 13:40

Участники проведения мониторинга (ФИО, статус; родителям указать класс, в котором обучаются дети):

Родители 8 Б.

№ 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.	Наличие буфета	+	
9.	Уборка обеденного зала производится после каждого приема пищи	+	
10.	Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой не обнаруживаются	+	
3. Режим работы лицейской столовой			
11.	Имеется режим работы столовой	+	
12.	Имеется график приема пищи обучающимися	+	
13.	Предоставление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком	+	
4. Соблюдение требований к сбалансированному рациональному питанию обучающихся			
14.	Наличие на сайте лицея 24-дневного 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 лицейской столовой, на сайте, в АИУС СГО	+	
16.	Факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным 24-дневным меню не выявлены	+	
17.	Питание детей организовано с учетом особенностей здоровья	+	
18.	Факты выдачи обучающимся остывшей пищи отсутствуют	+	
5. Культура обслуживания			
19.	Наличие специальной одежды (формы, колпаки) у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	+	
20.	Состояние специальной одежды у сотрудников удовлетворительное	+	
21.	На обеденных столах имеются салфетки	+	
22.	Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит	+	
6. Оценка готовых блюд			
23.	Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (отсутствуют посторонние привкусы, запахи, не подгорело, доварено, не пересолено)	+	

Дополнения (замечания) _____

Подпись участников: _____