

## Оценочный лист

### Проверки качества организации питания

Наименование муниципальной общеобразовательной организации:

МБОУ «СОШ № 18»

Адрес организации: ул. Осенняя, д.17.

Дата и время заполнения: 11.04.2022г 13.22

Участник проведения мониторинга (ФИО родителей, контактный телефон, класс, в котором обучаются дети): Резекин А.А., 8 906 506 1706, 6 а, 4 а

№ п/п	Показатель качества / вопросы	да	нет
<b>1. Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены</b>			
1	Имеется доступ:		
	к раковинам,	+	
	мылу,	+	
	средствам для сушки рук,	+	
	средствам дезинфекции	+	
2	Обучающиеся пользуются созданными условиями	+	
<b>2. Санитарно-техническое состояние обеденного зала</b>			
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	+	
<b>3. Режим работы школьной столовой</b>			
11	Имеется режим работы школьной столовой	+	
12	Имеется расписание приема пищи обучающимися	+	
13	Предоставление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком, утвержденным директором школы	+	
<b>4. Соблюдение требований к сбалансированному рациональному питанию обучающихся</b>			
14	Наличие на сайте ОУ цикличного меню для всех возрастных групп обучающихся	+	
15	Ежедневное меню размещено для ознакомления родителей и детей в обеденном зале школьной столовой	+	
16	Факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным меню не выявлены	+	
17	Факты выдачи детям остывшей пищи отсутствуют	+	
<b>5. Культура обслуживания</b>			
18	Наличие специальной одежды (форма, колпаки) у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	+	
19	Состояние рабочей одежды у сотрудников удовлетворительное	+	
20	Внешний вид и подача горячих блюд эстетичны, вызывают аппетит	+	
<b>6. Оценка готовых блюд</b>			
21	Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (отсутствуют посторонние привкусы, запахи, не подгорело, доварено, не пересолено)	+	

## Оценочный лист

### Проверки качества организации питания

Наименование муниципальной общеобразовательной организации:

МБОУ «СОШ № 18»

Адрес организации: ул. Осенняя, д.17.

Дата и время заполнения: 15.03.22.

Участник проведения мониторинга (ФИО родителей, контактный телефон, класс, в котором обучаются дети): 12:30 Лошова Е.А. 6.Б +7(903)696 6989

№ п/п	Показатель качества / вопросы	да	нет
<b>1. Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены</b>			
1	Имеется доступ:		
	к раковинам,	✓	
	мылу,	✓	
	средствам для сушки рук,	✓	
	средствам дезинфекции	✓	
2	Обучающиеся пользуются созданными условиями	✓	
<b>2. Санитарно-техническое состояние обеденного зала</b>			
3	Зал приема пищи чистый	✓	
4	Обеденные столы чистые (протерты)	✓	
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	✓	
<b>3. Режим работы школьной столовой</b>			
11	Имеется режим работы школьной столовой	✓	
12	Имеется расписание приема пищи обучающимися	✓	
13	Предоставление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком, утвержденным директором школы	✓	
<b>4. Соблюдение требований к сбалансированному рациональному питанию обучающихся</b>			
14	Наличие на сайте ОУ цикличного меню для всех возрастных групп обучающихся	✓	
15	Ежедневное меню размещено для ознакомления родителей и детей в обеденном зале школьной столовой	✓	
16	Факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным меню не выявлены	✓	
17	Факты выдачи детям остывшей пищи отсутствуют	✓	
<b>5. Культура обслуживания</b>			
18	Наличие специальной одежды (форма, колпаки) у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	✓	
19	Состояние рабочей одежды у сотрудников удовлетворительное	✓	
20	Внешний вид и подача горячих блюд эстетичны, вызывают аппетит	✓	
<b>6. Оценка готовых блюд</b>			
21	Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (отсутствуют посторонние привкусы, запахи, не подгорело, доварено, не пересолено)	✓	

## Оценочный лист

### Проверки качества организации питания

Наименование муниципальной общеобразовательной организации:

МБОУ «СОШ № 18»

Адрес организации: ул. Осенняя, д.17.

Дата и время заполнения: 12.10.21

Участник проведения мониторинга (ФИО родителей, контактный телефон, класс, в котором обучаются дети): Маслова Н.С., 89109158787, 5, А

№ п/п	Показатель качества / вопросы	да	нет
<b>1. Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены</b>			
1	Имеется доступ:		
	к раковинам,	✓	
	мылу,	✓	
	средствам для сушки рук,	✓	
	средствам дезинфекции	✓	
2	Обучающиеся пользуются созданными условиями	✓	
<b>2. Санитарно-техническое состояние обеденного зала</b>			
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	✓	
<b>3. Режим работы школьной столовой</b>			
11	Имеется режим работы школьной столовой	✓	
12	Имеется расписание приема пищи обучающимися	✓	
13	Предоставление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком, утвержденным директором школы	✓	
<b>4. Соблюдение требований к сбалансированному рациональному питанию обучающихся</b>			
14	Наличие на сайте ОУ цикличного меню для всех возрастных групп обучающихся	✓	
15	Ежедневное меню размещено для ознакомления родителей и детей в обеденном зале школьной столовой	✓	
16	Факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным меню не выявлены	✓	
17	Факты выдачи детям остывшей пищи отсутствуют	✓	
<b>5. Культура обслуживания</b>			
18	Наличие специальной одежды (форма, колпаки) у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	✓	
19	Состояние рабочей одежды у сотрудников удовлетворительное	✓	
20	Внешний вид и подача горячих блюд эстетичны, вызывают аппетит		
<b>6. Оценка готовых блюд</b>			
21	Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (отсутствуют посторонние привкусы, запахи, не подгорело, доварено, не пересолено)	✓	

## Оценочный лист

### Проверки качества организации питания

Наименование муниципальной общеобразовательной организации:

МБОУ «СОШ № 18»

Адрес организации: ул. Осенняя, д.17.

Дата и время заполнения: 14.09.21

Участник проведения мониторинга (ФИО родителей, контактный телефон, класс, в котором обучаются дети): Сурикова С. Д., 8-906-526-65-47 1, А

№ п/п	Показатель качества / вопросы	да	нет
<b>1. Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены</b>			
1	Имеется доступ:		
	к раковинам,	✓	
	мылу,	✓	
	средствам для сушки рук,	✓	
	средствам дезинфекции	✓	
2	Обучающиеся пользуются созданными условиями	✓	
<b>2. Санитарно-техническое состояние обеденного зала</b>			
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	✓	
<b>3. Режим работы школьной столовой</b>			
11	Имеется режим работы школьной столовой	✓	
12	Имеется расписание приема пищи обучающимися	✓	
13	Предоставление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком, утвержденным директором школы	✓	
<b>4. Соблюдение требований к сбалансированному рациональному питанию обучающихся</b>			
14	Наличие на сайте ОУ цикличного меню для всех возрастных групп обучающихся	✓	
15	Ежедневное меню размещено для ознакомления родителей и детей в обеденном зале школьной столовой	✓	
16	Факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным меню не выявлены	✓	
17	Факты выдачи детям остывшей пищи отсутствуют	✓	
<b>5. Культура обслуживания</b>			
18	Наличие специальной одежды (форма, колпаки) у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	✓	
19	Состояние рабочей одежды у сотрудников удовлетворительное	✓	
20	Внешний вид и подача горячих блюд эстетичны, вызывают аппетит	✓	
<b>6. Оценка готовых блюд</b>			
21	Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (отсутствуют посторонние привкусы, запахи, не подгорело, доварено, не пересолено)	✓	