

Технологическая карта проверки организации питания в общеобразовательных
организациях в 2020-2021 учебном году

1. Наименование ОУ МОУ Волховская средняя общеобразовательная школа № 4
2. Дата проведения мониторинга
« 15 » апреля 2021 г.

№ п/п	Показатель	Соответствие требованиям (соответствует/не соответствует)	Примечание
1	Наличие санитайзера у входа в столовую	соответствует	
2	Наличие условий для соблюдения детьми правил гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)	соответствует	
3	Наличие на информационном стенде графика приема пищи	соответствует	
4	На стенде размещено цикличное меню (типовое меню на 10-14 дней) для ознакомления родителей и обучающихся	соответствует	
5	На стенде размещено меню на день для ознакомления родителей и обучающихся	соответствует	
6	Санитарно-технологическое состояние помещения для приема пищи	не соответствует	не проведено уборка в зале
7	Санитарно-технологическое состояние обеденной мебели	соответствует	
8	Санитарно-технологическое состояние столовой посуды и приборов	соответствует	
9	Внешний вид сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд (чистый халат или фартук, головной убор, одноразовые перчатки, сменная обувь)	соответствует	
10	В обеденном зале организован питьевой режим	не соответствует	нет графика, нет питьев. карт
11	Имеется график уборки обеденного зала	соответствует	
12	Соблюдение объема порций блюд	соответствует	
13	Внешний вид подаваемых блюд	соответствует	
14	Мнения о вкусовых качествах блюд	соответствует	
15	Организация родительского контроля в школе	соответствует	
16	Общие выводы и предложения	приобрести графин для санитайзера, организовать питьевый режим в соответствии с требованиями, соблюдать график уборки с организацией, проводить качественную уборку обеденного зала	

Руководитель ответственный за организацию питания _____

(Шеготова П.В.)