

Чек-лист контроля за организацией горячего питания в школе

Название ОУ МОУ ссг № 2 г. Силтаново
 Дата заполнения 23.10.2023
 ФИО за проведение контроля Турецкая Юлия Николаевна

№ п/п	Показатель качества/вопрос	Да	нет
1	Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены, имеется доступ:		
	- к раковинам для мытья рук	✓	
	- к мылу	✓	
	- средствам дезинфекции	✓	
2.	Обучающиеся пользуются созданными условиями	✓	
3.	Санитарно-техническое состояние обеденного зала:		
	- зал приема пищи чистый	✓	
	- уборка помещений для приема пищи проводится после каждого приема пищи	✓	
	- насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности в помещениях для приема пищи отсутствуют	✓	
	- обеденные столы чистые (протерты)	✓	
	- состояние обеденной мебели без видимых повреждений	✓	
	- на столовой посуде и приборах отсутствует влага	✓	
	- столовая посуда без сколов и трещин	✓	
4.	Режим работы школьной столовой:		
	- имеется утвержденный график приема пищи обучающимися	✓	
5.	Соблюдение требований к сбалансированному рациональному питанию обучающихся:		
	- наличие ежедневного меню с указанием веса/ объема блюд	✓	
	- ежедневное меню размещено для ознакомления родителей в обеденном зале	✓	
	- факты выдачи детям остывшей пищи отсутствуют	✓	
6.	Культура обслуживания:		
	- наличие специальной одежды у сотрудников пищеблока	✓	
	- наличие средств индивидуальной защиты (маски, перчатки)	✓	
	- использование перчаток при раздаче готовых блюд	✓	
	- внешний вид и подача блюд эстетичен и вызывает аппетит	✓	
7.	Оценка готовых блюд		
	- готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (отсутствуют сторонние привкусы, запахи, не пригорело, доварено, не пересолено)	✓	

подписи участников контроля: Михаилова Ирина Александровна
Турецкая Юлия Николаевна