

**Чек-лист контроля за организацией горячего питания в школе**

Название ОУ \_\_\_\_\_ МОУ СШ № 2 п. Селитеров

Дата заполнения \_\_\_\_\_ 29.09.2023г

ФИО за проведение контроля \_\_\_\_\_ Гусев Алексей Николаевич

№ п/п	Показатель качества/вопрос	Да	нет
<b>1</b>	<b>Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены, имеется доступ:</b>		
	- к раковинам для мытья рук	✓	
	- к мылу	✓	
	- средствам дезинфекции	✓	
<b>2.</b>	<b>Обучающиеся пользуются созданными условиями</b>	✓	
<b>3.</b>	<b>Санитарно-техническое состояние обеденного зала:</b>		
	- 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 (протертые)	✓	
	- состояние обеденной мебели без видимых повреждений	✓	
	- на столовой посуде и приборах отсутствует влага	✓	
	- столовая посуда без сколов и трещин	✓	
<b>4.</b>	<b>Режим работы школьной столовой:</b>		
	- имеется утвержденный график приема пищи обучающимися	✓	
<b>5.</b>	<b>Соблюдение требований к сбалансированному рациональному питанию обучающихся:</b>		
	- наличие ежедневного меню с указанием веса/ объема блюд	✓	
	- ежедневное меню размещено для ознакомления родителей в обеденном зале	✓	
	- факты выдачи детям остывшей пищи отсутствуют		✓
<b>6.</b>	<b>Культура обслуживания:</b>		
	- 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	✓	
<b>7.</b>	<b>Оценка готовых блюд</b>		
	- готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (отсутствуют сторонние привкусы, запахи, не пригорело, доварено, не пересолено)	✓	

подписи участников контроля: Гусев А. А.  
Шванов М. И. Дорогов М. А.