

Чек-лист контроля за организацией горячего питания в школе

Название ОУ МОУ Большекошинская средняя школа

Дата заполнения 24.10.2023г.

ФИО за проведение контроля Курганова Л.М., заместитель директора по УВР,
Бердникова О.А., председатель профсоюзной организации,
Смирнова Н.В., председатель Совета школы

№ 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 (протертые)	+	
	- 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:

(Курганова Л.М.)
(Бердникова О.А.)
(Смирнова Н.В.)