

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




Название ОУ МОУ Большекошинская средняя школа

Дата заполнения 25.10.2024г.

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	<b>Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены, имеется доступ:</b>		
	- к раковинам для мытья рук	+	
	- к мылу	+	
	- средствам дезинфекции	+	
2.	<b>Обучающиеся пользуются созданными условиями</b>	+	
3.	<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	+	
4.	<b>Режим работы школьной столовой:</b>		
	- имеется утвержденный график приема пищи обучающимися	+	
5.	<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	+	
6.	<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	+	
7.	<b>Оценка готовых блюд</b>		
	- 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.