

**Чек – лист проверки качества организации питания
в МБОУ «СОШ № 7»**

1. Дата проведения проверки 12.04.2021г.

2. Участники проведения проверки:

Директор Вишнякова Т.И.
Мед. работник Чернов В.А.
Медработников общественной организации Меркулов И.Ю.

3. Оценочный лист

№ п/п	Показатели	Да	Нет
Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню			
1	Имеется ли в организации меню?	✓	
	Меню для всех возрастных групп?	✓	
	Меню без учета возрастных групп?		✓
2	Размещено ли 10 дневное меню для ознакомления родителей и детей?	✓	
	10 дневное меню размещено в удобном месте		✓
3	В меню отсутствуют повторы блюд?	X	X
	Да, по всем дням	✓	
	Нет, имеются повторы в смежные дни		✓
4	В меню отсутствуют запрещённые блюда и продукты?	✓	
Санитарно-техническое содержание обеденного зала			
5	Зал приема пищи чистый	✓	
6	Столовые приборы без сколов и трещин	✓	
7	Обеденные стулья и столы без видимых повреждений	✓	
8	Влажная уборка поверхностей проводится после каждого приема пищи	✓	
9	Качественно ли проведена уборка для приема пищи на момент работы комиссии?	✓	
10	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?		✓
Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися			
11	У обучающихся имеется доступ к раковинам, мылу, сушке рук (одноразовым полотенцам)	✓	
12	Обучающиеся пользуются данными условиями	✓	
Наличие и состояние санитарной одежды работников пищеблока			
13	Сотрудники пищеблока в спец одежде (форма, колпак, косынка)	✓	
14	Наличие масок и перчаток на сотрудниках пищеблока	✓	
Вкусовые качества, удовлетворенность качеством блюд			
15	Внешний вид и подача готовых блюд эстетична, вызывает аппетит	✓	
16	Готовые блюда не имеют посторонних привкусов и запахов	✓	
17	Температура блюд соответствует норме	✓	
18	Масса соответствует массе, указанной в меню	✓	

Подпись участников:

Директор ОУ Вишнякова Т.И.
Мед. работник Чернов В.А.
Медработников общественной организации Меркулов И.Ю.