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

1. Дата проведения проверки 14.05.2022г.
2. Участники проведения проверки:
Черных В.Я. - мед. работник
Ларионова АН - ответственный за питание
Липатова С.Ю - представитель родительской общественности.
3. Оценочный лист

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

Подпись участников:
Черных В.Я. Черных В.Я.
Ларионова АН Ларионова АН
Липатова С.Ю. Липатова С.Ю.