

19 сентября 2022 года

Чек-лист контроля организации горячего питания в школе

№	Наименование	Отметка о выполнении
1.	Наличие санитайзера у входа в столовую	есть
2.	Условия для соблюдения детьми правил гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)	нет полотенца у раковины
3.	Наличие графика приема пищи	есть
4.	Циклическое меню (типовое меню на 10-14 дней) для ознакомления родителей и обучающихся	есть
5.	Наличие информации о здоровом питании	есть
6.	Меню на день для ознакомления родителей и обучающихся (соответствие двухнедельному меню)	есть
7.	Санитарно-технологическое состояние помещения для приема пищи, состояние обеденной мебели	полы в обед. зале не шпатель, двери узко, зеркала в менюх, перед мойками пола не шпатель
8.	Санитарно-технологическое состояние столовой посуды и приборов	чистое
9.	Внешний вид сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд (чистый халат или фартук, головной убор, сменная обувь, перчатки, наличие украшений)	нормальный
10.	Питьевой режим в обеденном зале	соблюдается
11.	График уборки обеденного зала	график есть
12.	Соблюдение объема порций блюд (взвешивание контрольной порции)	соблюдается
13.	Внешний вид подаваемых блюд	соответствует
14.	Прочее	
15.	Общие выводы и предложения	Производить уборку в столовой согласно графика, следить за нечистотами

Ор. Итанина
Мед. сестра
Соз. педагог

И.В. Букина
С.В. Савинина
О.А. Вадурина