

Чек-лист

Тема: «Соблюдение санитарно-гигиенических требований при организации питания в общеобразовательных организациях»

МБОУ «Зыбинская СШ» Белогорского района Республики Крым

(наименование образовательной организации)

Декабрь, 2024

№ п/п	Показатель качества/вопрос	Да	Нет
1	Имеется ли основное (организованное) меню для каждой возрастной группы?	+	
2	Размещено ли основное (организованное) меню на сайте образовательной организации для ознакомления родителей (законных представителей) и детей?	+	
3	Имеется ли в образовательном учреждении график приема пищи учащимся? (сканкопия или фото)	+	
4	Размещено ли на стенде ежедневное (фактическое) меню для ознакомления родителей (законных представителей) и детей? (фото)	+	
5	В меню отсутствуют повторы блюд в смежные дни?	+	
6	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	+	
7	Соответствует ли ежедневное меню основному (организованному) меню?	+	
8	Вес готовой порции соответствует ли заявленному выходу в меню?	+	
9	Соответствует ли температура подачи первых блюд (должно быть не менее 50-70 ⁰ C)?	+	
10	Соответствует ли температура подачи вторых блюд (должно быть не менее 45- 60 ⁰ C)?	+	
11	Соответствует ли температура подачи третьих блюд (должно быть не менее 18 - 20 ⁰ C)?	+	
12	Есть ли в образовательном учреждении приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	+	
13	Ежедневно ли осуществляется бракераж готовых блюд (с записью в соответствующем журнале)?	+	
14	Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?		+
15	Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей их здоровья?		+
16	Качественно ли проведена уборка обеденного зала для приема пищи на момент проверки? (фото обеденного зала, раздачи)	+	
17	Обнаружены ли в столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?		+
18	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)?	+	

19	Есть ли мыло для мытья рук, сушилок, бумажных полотенец?	+	
20	Выявлены ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?		+
21	Выявлен ли факт выдачи детям остывшей пищи?		+
22	Удовлетворены ли вы качеством, вкусом и запахом готовых блюд?	+	
23	Имеются ли в столовой стенды по вопросам здорового питания? (фото)	+	
24	Удовлетворительное ли санитарное состояние помещения для приёма пищи?	+	
25	Есть ли бумажные салфетки на обеденных столах? (фото)		+
26	Созданы ли комфортные условия в помещении для приёма пищи (освещение, отопление, мебель и т.д.)?	+	
27	Проводится ли уборка помещений для приёма пищи после каждого приёма пищи?	+	
28	Чистая ли столовая посуда и приборы для приёма пищи?	+	
29	Столовая посуда без сколов и трещин?	+	
30	Имеются ли журналы по проведению влажных, генеральных уборок?	+	
31	Есть ли график проветривания помещения для приёма пищи? (сканкопия или фото)	+	
32	Наедаются ли обучающиеся?	+	

Комиссия в составе:

1. Грицова Е.А.
2. Гаврилова Е.В.
3. Жукова И.И.
4. Бредиаур Л.Н.
5. Озмелюк О.В.