

## Чек-лист


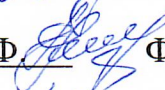




Тема: «Выполнение норм питания и сбалансированности меню в школьных столовых» в МБОУ «Мичуринская СШ»

Дата 16 марта, время 13.00

№ п/п	Показатель качества/вопрос	Да	Нет
1	Удовлетворительное ли санитарное состояние помещения для приёма пищи?	+	
2	Качественно ли проведена уборка помещения для приёма пищи?	+	
3	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	+	
7	Чистая ли столовая посуда и приборы для приёма пищи?	+	
8	Столовая посуда без сколов и трещин?	+	
19	Есть ли утвержденное (согласованное) основное меню для возрастных категорий:	+	
10	- 7-11 лет	+	
11	- 12 и старше	+	
12	Соответствует ли ежедневное меню основному меню?	+	
15	Вес готовой порции соответствует ли заявленному выходу в меню?	+	
16	Соответствует ли температура подачи первых блюд (должно быть не менее 50-70 <sup>0</sup> С)	+	
17	Соответствует ли температура подачи вторых блюд (должно быть не менее 45- 60 <sup>0</sup> С)?	+	
18	Соответствует ли температура подачи третьих блюд (должно быть не менее 18 - 20 <sup>0</sup> С)?	+	

19	Соблюдаются ли принципы щадящего питания (при приготовлении используется варка, тушение, запекание)?	+	
20	Основное меню разработано с учетом необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона ?	+	
21	Суточная потребность в пищевых веществах, энергии установлена в соответствии с таблицей 1.2 приложения 10 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20	+	
22	Выполнение норм питания по возрастным категориям	+	
23	Ведомость рациона питания		
24	Соответствие нормативной документации СанПиН 2.3/2.4.3590-20	+	
25	Примечания		

**Комиссия в составе:**

1. Якупова А.У.  ФИО руководитель
2. Сулейманова М.Ф.  ФИО отв. по питанию
3. Аблязизова Е.В.  ФИО член брак комиссии
4. Абилова З.Р.  ФИО член род контроля
5. Недимова Э.У.  ФИО член род контроля
6. Османова С.А.  ФИО мед.сестра