

Чек-лист

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

Декабрь

Дата: 01.12.2024г.

время 09.00; 12.00

№ 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 ⁰ С)	+	
17	Соответствует ли температура подачи вторых блюд (должно быть не менее 45- 60 ⁰ С)?	+	
18	Соответствует ли температура подачи третьих блюд (должно быть не менее 18 - 20 ⁰ 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		

Члены комиссии: З/Д по УВР
Завхоз
Председатель родительского комитета
Председатель ППО
Медицинская сестра



М.Ф.Сулейманова
Т.Н.Иванова
М.Ш.Муцуева
В.А.Грачев
А.С.Меметова