

Чек-лист

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

**МБОУ «Гимназия №1 им. К. И. Щёлкина»
г. Белогорска Республики Крым**

дата

время

№ 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 посуды 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°C)	✓	
17	Соответствует ли температура подачи вторых блюд (должно быть не менее 45- 60°C)?	✓	
18	Соответствует ли температура подачи третьих блюд (должно быть не менее 18 - 20°C)?	✓	
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. А.В. Овчинников руководитель

2. Л.М. Кудусова отв по питанию

3. В.В. Дмитриенко член брак комиссии

4. Е.И. Желудкова член род контроля

5. Ф.В. Усеинова член род контроля