

Чек-лист

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

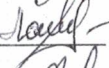
МБОУ «Курская СШ» Белогорского района Республики Крым

16 декабря 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 учащимися? (сканкопия или фото)	+	
4	Размещено ли на стенде ежедневное (фактическое) меню для ознакомления родителей (законных представителей) и детей?	+	
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°C)?	+	
10	Соответствует ли температура подачи вторых блюд (должно быть не менее 45-60°C)?	+	
11	Соответствует ли температура подачи третьих блюд (должно быть не менее 18 - 20°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	Качественно ли проведена уборка обеденного зала для приема пищи на момент проверки?	+	
16	Обнаружены ли в столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?		+
17	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)?	+	
18	Есть ли мыло для мытья рук, сушилок?	+	
19	Выявлены ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?		+

20	Выявлен ли факт выдачи детям остывшей пищи?	-	+
21	Удовлетворены ли вы качеством, вкусом и запахом готовых блюд?	+	
22	Имеются ли в столовой стенды по вопросам здорового питания?	+	
23	Удовлетворительное ли санитарное состояние помещения для приёма пищи?	+	
24	Созданы ли комфортные условия в помещении для приёма пищи (освещение, отопление, мебель и т.д.)?	+	
25	Проводится ли уборка помещений для приёма пищи после каждого приема пищи?	+	
26	Чистая ли столовая посуды и приборы для приёма пищи?	+	
27	Столовая посуда без сколов и трещин?	+	
28	Имеются ли журналы по проведению влажных, генеральных уборок?	+	
29	Наедаются ли обучающиеся?	+	

Комиссия в составе:

1.  /Якименко Е.А./ отв. по питанию
2.  /Мурадова Л.Н./член род. контроля
3.  /Адгамова Е.А./член род. контроля