

Чек-лист

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

МБОУ «Нижнегорская школа-лицей №1» Нижнегорского района Республики Крым


24 декабрь, 2024

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

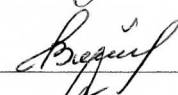
20	Выявлены ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?		нет
21	Выявлен ли факт выдачи детям остывшей пищи?		нет
22	Удовлетворены ли вы качеством, вкусом и запахом готовых блюд?	да	
23	Имеются ли в столовой стенды по вопросам здорового питания?	да	
24	Удовлетворительное ли санитарное состояние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

Члены школьного совета родительского контроля

Председатель

Директор МБОУ «Нижнегорская школа-лицей №1»  Н.П. Андросенко

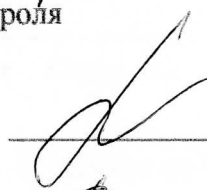
Ответственная за организацию питания

5-11 классов в столовой по ул. Школьной, 10  Аблаева З.М.


Ответственная за организацию питания

1-4 классов в столовой по ул. Гагарина, 13  Король Е.В.

Член Районного совета родительского контроля
за организацией питания обучающихся:

представитель от родителей 5-11 классов  Куваева А.А.

Член родительского комитета 3 класса,
представитель от родителей 1-4 классов

 Трашутина И.А.