

Чек-лист

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

МБОУ "Охотский СОШ"
(наименование образовательной организации)

декабрь, 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?	+	
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	Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей их здоровья?		+
16	Качественно ли проведена уборка обеденного зала для приема пищи на момент проверки?	+	
17	Обнаружены ли в столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?		+
18	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)?	+	
19	Есть ли мыло для мытья рук, сушилок, бумажных полотенец?	+	

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

Члены муниципального совета:

1. Грешова С.А. А.В.
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____