

Чек- лист контроля организации горячего питания в школе

Дата проведения проверки:

Инициативная группа, проводившая проверку:

| № | Показатели | ДА | НЕТ |
|-----|--|----|-----|
| 1. | Соответствует ли норме состояние обеденного зала и пищеблока? | | |
| 2. | Имеется ли в организации примерное двухнедельное меню для всех возрастных групп? | | |
| 3. | Имеется ли санитарноэпидемиологическая экспертиза примерного двухнедельного меню для обучающихся | | |
| 4. | Наличие ежедневного (фактического) меню для ознакомления родителей и обучающихся | | |
| 5. | В меню отсутствуют запрещённые блюда и продукты? | | |
| 6. | Наличие контрольного блюда | | |
| 7. | Соответствует ли график питания обучающихся режиму работы образовательной организации? | | |
| 8. | Есть ли в организации приказ о создании бракеражной комиссии? | | |
| 9. | От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж (с записью в соответствующем журнале)? | | |
| 10. | Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц? | | |
| 11. | Предусмотрена ли организация питания детей с учётом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)? | | |
| 12. | Организован ли питьевой режим для обучающихся? | | |
| 13. | Проводится ли уборка после каждого приёма пищи? | | |
| 14. | Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу)? | | |
| 15. | Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены? | | |
| 16. | Выявлялись ли при сравнении фактического меню с утверждённым меню факты исключения или замены отдельных блюд? | | |
| 17. | Имелись ли факты выдачи детям остывшей пищи? | | |

Выводы: _____

Рекомендации: _____

Члены комиссии:
