

Чек-лист проверки организации питания в МОБУ «Кутушевская СОШ»

Дата проведения проверки 10.11.2022

Инициативная группа проводила проверку: организации питания, соблюдение санитарных требований, соответствие реализуемых блюд утвержденному меню, условий соблюдения правил личной гигиены обучающихся

№ п/п	Наименование показателя	Да	Нет
1	Наличие в школе информационного стенда по вопросам здорового питания	+	
2	Наличие условий для соблюдения детьми правил личной гигиены	+	
3	Обеденный зал чистый, отсутствуют посторонние неприятные запахи	+	
4	Спецодежда персонала чистая и опрятная	+	
5	Школьная посуда без сколов	+	
6	Наличие в обеденном зале цикличного меню для ознакомления	+	
7	Наличие в школе приказа о создании и порядке работы бракеражной комиссии	+	
8	Наличие в составе бракеражной комиссии представителей родительского комитета	+	
9	Наличие в обеденном зале ежедневного меню с составом и выходом блюд	+	
10	Рацион питания соответствует заявленному меню	+	
11	В случае несоответствия блюд заявленному меню наличие обоснования произведенной замены	+	
12	Соответствие температуры подачи блюд (горячие блюда при раздаче должны иметь температуру не ниже 75°C, вторые блюда и гарниры - не ниже 65°C, холодные супы и напитки - не выше 14°C)	+	
13	Соответствие выхода блюд	+	
14	Соответствие вкуса блюда, вкусу ожидаемому согласно рецептуре приготовления	+	
15	Наличие бракеражного журнала и полнота его заполнения	+	
16	Наличие сопроводительных документов подтверждающих качество и безопасность сырья и продуктов питания	+	

С результатами, занесенными в чек-лист, ознакомлены:

Подписи проверяющих:

Давыдова З.З. З.З.Д.
Давыдова Н.И. Н.И.Д.
Гармашева Н.В. Гармашева