

Чек – лист
проверки комиссией по осуществлению контроля
за качеством питания обучающихся в школьной столовой
в МБОУ Марфовская СОШ

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

№ п/п	Показатель качества/вопрос	Да	Нет
1	Удовлетворительное ли санитарное состояние помещения для приёма пищи?	✓	
2	Качественно ли проведена уборка помещения для приёма пищи?	✓	
3	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	✓	
4	Есть ли мыло для мытья рук, сушилок, бумажных полотенец?	✓	
5	Есть ли бумажные салфетки на обеденных столах?		✓
6	Созданы ли комфортные условия в помещении для приёма пищи (освещение, отопление, мебель и т.д.)?	✓	
7	Проводится ли уборка помещений для приёма пищи после каждого приема пищи?	✓	
8	Чистая ли столовая посуды и приборы для приёма пищи?	✓	
9	Столовая посуда без сколов и трещин?	✓	
10	Имеются ли следы жизнедеятельности насекомых в помещении для приёма пищи?		✓
11	Имеются ли журналы по проведению влажных, генеральных уборок?		✓
12	Есть ли график проветривание помещения для приёма пищи?	✓	
13	Есть ли утвержденное (согласованное) основное меню для возрастных категорий:		
	-7-11 лет	✓	
	- 12 и старше	✓	
14	Соответствует ли ежедневное меню основному меню?	✓	
15	Вес готовой порции соответствует ли заявленному выходу в меню?	✓	
16	Соответствует ли температура подачи первых блюд (должно быть не менее 50-70 ⁰ С)	✓	
17	Соответствует ли температура подачи вторых блюд (должно быть не менее 45- 60 ⁰ С)?	✓	
18	Соответствует ли температура подачи третьих блюд (должно быть не менее 18 - 20 ⁰ С)?	✓	

19	Имеются ли информационные стенды о здоровом питании?	✓	
20	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?		✓
21	Имеются ли в меню запрещенные продукты?		✓

11.12.2023г.

Члены комиссии:

1. Шальверова Ресмие Сабриевна
2. Абибулаева Наталья Викторовна
3. Съедина Алла Владимировна
4. Романенко Алена Васильевна
5. Коваленко Нина Григорьевна

