

Чек-лист проверки организации горячего питания

Дата посещения: 31.01.2024  
Ф.И.О проверяющего Тонсарова И.В.

Вопросы

- № 1 Имеется ли в организации меню?  
 А) да, для всех возрастных групп  
Б) да, но без чета возрастных групп  
В) нет
- № 2 Перспективное меню находится в открытом доступе для ознакомления родителей и детей?  
 А) да  
Б) нет
- № 3 В меню отсутствуют повторы блюд?  
 А) да, по всем дням  
Б) нет, имеются повторы в смежные дни
- № 4 Соответствует ли перспективное меню количеству приемов пищи, режиму функционирования организации?  
 А) да  
Б) нет
- № 5 Со всех ли приготовленных блюд снимается бракераж?  
 А) да  
Б) нет
- № 6 Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за период не менее месяца?  
 А) нет  
Б) да
- № 7 Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?  
 А) да  
Б) нет
- № 8 Учитываются ли вкусовые предпочтения детей?  
 А) да  
Б) нет
- № 9 Проводится ли обработка помещений пищеблока, обеденного зала после каждого приема пищи?  
 А) да  
Б) нет
- № 10 Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?  
 А) нет  
Б) да
- № 11 Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?  
 А) да

№12 Как вы оцениваете санитарно-техническое состояние обеденного зала (состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.)? хорошо

№13 Как вы оцениваете состав и состояние санитарной одежды сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд?

хорошо

№ 14 Выявлялись ли факты исключения отдельных блюд из меню ?

А) нет

Б) да

№ 15 Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?

А) нет

Б) да

Комиссия родительского контроля:

Гурчина Ю.С. – председатель комиссии Гур

Члены комиссии:

Тымко С.А. отв за орг. питания в школе Стр

Родитель Тонгарова Н.В.