

Чек-лист проверки качества организации питания в МАОУ «СОШ № 3»

1. Дата проведения проверки 23.04.2014г.
 2. Участники проведения проверки

Широгина Светлана Ивановна Широгина
Мухоморова Лилия Владимировна (Мух)
Фурцева Надежда Викторовна (Мух)

3. Опеночный лист

| № п/п | Показатели | Да | Нет |
|-------|--|----|-----|
| | Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню | X | X |
| 1 | Имеется ли в организации меню? | X | X |
| | а) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации | ✓ | |
| | б) да, но без учета возрастных групп | | |
| | в) нет | | |
| 2 | Вывешено ли циклическое меню для ознакомления родителей и детей? | ✓ | |
| 3 | Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте? | ✓ | |
| 4 | В меню отсутствуют повторы блюд? | X | X |
| | а) да, по всем дням | ✓ | |
| | б) нет, имеются повторы в смежные дни | | |
| 5 | В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты | X | X |
| | а) да, по всем дням | ✓ | |
| | б) нет, имеются повторы в смежные дни | | |
| 6 | Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)? | ✓ | |
| | Санитарно-техническое содержание обеденного зала | | |
| 7 | Зал приема пищи чистый | ✓ | |
| 8 | Столовые приборы без сколов и трещин | ✓ | |
| 9 | Обеденные столы и стулья без видимых повреждений | ✓ | |
| 10 | Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи? | ✓ | |
| 11 | Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии? | ✓ | |
| 12 | Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности? | | ✓ |
| | Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися | X | X |
| 13 | У обучающихся имеется доступ к раковинам, мылу, сушке рук (одноразовыми полотенцами) | ✓ | |
| 14 | Обучающиеся пользуются созданными условиями | ✓ | |
| | Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников пищеблока | X | X |
| 15 | Сотрудники пищеблока имеют специальную одежду (форму, колпаки, кофты) | ✓ | |
| 16 | Сотрудники пищеблока, осуществляющие раздачу пищи, пользуются одноразовыми перчатками | ✓ | |
| | Вкусовые качества, удовлетворенность качеством блюд | | |
| | Внешний вид и подача готовых блюд эстетичны, вызывают аппетит | ✓ | |
| | Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (отсутствуют посторонние привкусы, запахи, не подгорело, не пересолено) | ✓ | |
| | Температура блюд соответствует норме | ✓ | |
| | Масса порций соответствует массе, указанной в меню | ✓ | |
| | По мнению обучающихся (на основе опроса) блюда были приготовлены: | X | X |
| | - вкусно | ✓ | |
| | - не очень вкусно | | |
| | - не вкусно | | |
| | Объем и вид пищевых отходов | | |
| | Визуальное количество отходов: | X | X |
| | - менее 30 % | ✓ | |
| | - 30-60% | | |
| | - более 60% | | |