

ЧЕК - ЛИСТ
для проведения контрольных мероприятий за организацией питания
школьников в общеобразовательных организациях области

1. Схема организации предоставления питания в школе

☐ МАУ «Центр социального питания»

☒ Аутсорсинг

☐ Самостоятельно

2. Закупка продуктов питания осуществляется у местного и (или) отечественного производителя

☒ ДА

☐ НЕТ

☐ В основном у отечественного производителя

3. Наличие ежедневного меню с указанием наименования приёма пищи, наименования блюда, массы и калорийности порции

☒ ДА

☐ НЕТ

4. Информация о меню размещена

☒ На сайте школы

☐ На информационном стенде школы

☐ Другое

5. Фактический рацион питания соответствует ежедневному меню

☒ ДА

☐ НЕТ

6. Замена блюд детям с пищевыми особенностями обеспечена и отражена в меню

☐ ДА

☒ НЕТ

☐ Нет необходимости

7. Зал приёма пищи чистый

☒ ДА

☐ НЕТ

☐ Замечания

8. Обеденные столы чистые

☒ ДА

☐ НЕТ

9. Отсутствуют сколы и влага на столовой посуде и приборах

☒ ДА

☐ НЕТ

10. Спецдежда персонала столовой чистая и опрятная, наличие масок и перчаток

☒ ДА

☐ НЕТ

11. Организация питьевого режима

☒ кулер

☒ кипяченая питьевая вода

☐ иное

12. Журнал бракеража готовой продукции заполнен (указано время проведения бракеража блюд, имеются подписи членов бракеражной комиссии)

☒ ДА

☐ НЕТ

☐ Замечания

13. Температура готовых блюд соответствует требованиям технологических карт

☐ ДА

☐ НЕТ

14. Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)

☒ ДА

☐ НЕТ

15. Отзывы обучающихся о питании в школьной столовой

☐ Положительные (процент от опрошенных)

☐ Отрицательные (процент от опрошенных)

16. ПРЕДЛОЖЕНИЯ УЧАСТНИКОВ МОНИТОРИНГА ПО УЛУЧШЕНИЮ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

19.09.2024.

Мамф Махова Н.В.
Анез (Алексеева Г.Н.)
Сот / Соболева Е.А.)
Нбмшн / Нбмшн 10)