

Чек – лист проверки МБОУ СОШ № 25

ДАТА: 10 октября 2023 г.

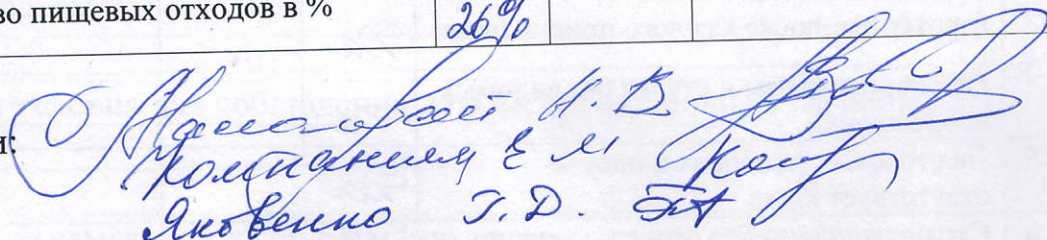
Комиссия в составе:

*Наседабай Ч. В. (подпись)*  
*Колчанов Е. И. (подпись)*  
*Аюбеков С. Д. (подпись)*

№ п/п	вопросы	Да (соот)	Нет (не соот)	Примечание
1	<b>Обеденный зал</b>			
1.1	Достаточно посадочных мест для одномоментно питающихся	Да		
1.2	Количество умывальников	Да		
1.3	Обеденные столы чистые (протертые) после каждого приема пищи	Да		
1.4	Обеденные столы и стулья без видимых повреждений	Да		
1.5	На столовых приборах и посуде отсутствует влага	Да		
1.6	Столовая посуда без сколов и трещин	Да		
2	<b>Режим работы столовой</b>			
2.1	Размещено ли ежедневное меню	Да		
2.2	Имеется расписание приема пищи обучающимися - количество перемен для приема пищи - длительность перемен соблюдается -	Да		
2.3	Предоставление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком, утвержденным директором школы	Да		
2.4	Условия для приема пищи детьми, нуждающимися в лечебном питании	Да		
3	<b>Соблюдение требований к питанию</b>			
3.1	Наличие на сайте ОО циклического меню для всех возрастных групп обучающихся (с 7 до 11 лет, с 12 лет и старше)	Да		
3.2	Ежедневное (фактическое) меню размещено для ознакомления родителей и детей в обеденном зале столовой	Да		
3.3	Факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным циклическим меню не выявлены	Да		
3.4	Наличие в меню запрещенных блюд и продуктов		Нет	
3.5	Ведение бракеража готовой пищи	Да		
4	<b>Культура обслуживания</b>			
4.1	Наличие специальной одежды (формы, колпаки, перчатки) у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	Да		

4.2	Состояние специальной одежды у сотрудников удовлетворительное	Да		
4.3	На обеденных столах имеются салфетки	Да		
4.4	Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит	Да		
5	<b>Оценка готовых блюд</b>			
5.1	Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (отсутствуют посторонние привкусы, запахи, не подгорело, доварено, не пересолено)	Да		
5.2	Соблюдается выход порций (взвешивание)	Да		
5.3	Количество пищевых отходов в %	26%		

Подписи:


  
 Коваленко А. В.  
 Кошманова Е. И.  
 Яковенко Т. Д.