

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
