

Чек-лист проверки школьного питания

Дата: « 14 » ноября 2025 г.

Время 10.30 час.

Члены комиссии:

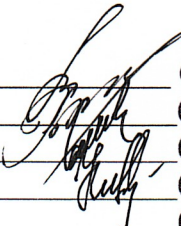
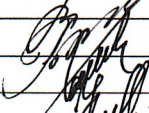
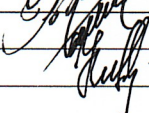
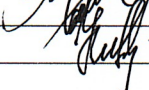
1. Бурмаченко Т.А. - ответств. за организу. питания
2. Лобженина Е.В. - зам. заместит.
3. Рычков Н.А. - директор
4. Комничева Л.А. - член комиссии
5. _____
6. _____

В ходе проверки выявлено:

№	Вопрос	Да/нет
1.	Имеется ли в организации меню?	
	а) да, для всех возрастных групп и режима функционирования школы	+
	б) да, но без учета возрастных групп	
	в) нет	
2.	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	
	а) да	
	б) нет	+
3.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	
	а) да	+
	б) нет	
4.	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)? <u>нет таких детей</u>	
	а) да	
	б) нет	
5.	Имеется расписание приема пищи обучающимися?	
	а) да	+
	б) нет	
6.	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	а) да	+
	б) нет	
7.	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	а) да	
	б) нет	+
8.	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	а) да	+
	б) нет	
9.	Есть ли замечания по чистоте посуды?	
	а) да	
	б) нет	+

10.	Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе (маски, перчатки, спец. одежда, головной убор)?	
	а) да	+
	б) нет	
11.	Имели ли факты выдачи остывшей пищи?	
	а) да	
	б) нет	+
12.	Внешний вид и подача блюд эстетичны, вызывают аппетит?	
	а) да	+
	б) нет	
13.	Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (отсутствуют посторонние привкусы, запахи, не подгорело, доварено, не пересолено)	
	а) недостатков нет	+
	б) недостатки есть (указать)	

Подписи членов комиссии:

 (Гурменко Т. Н.)
 (Рыков Н. А.)
 (Любскина Е. В.)
 (Конончева А. А.)

