

Чек-лист проверки качества предоставления горячего питания

МОУ "Толмачевская средняя школа"

"15" мая 2024 г.

№	Чек-лист контроля организации горячего питания в школе	Отметка о выполнении
1.	Наличие санитайзера у входа в столовую	Есть
2.	Наличие условий для соблюдения детьми правил гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)	Есть
3.	Наличие на информационном стенде графика приема пищи	Есть
4.	На стенде размещено циклическое меню (типовое меню на 10-14 дней) для ознакомления родителей и обучающихся	да
5.	На стенде размещено меню на день для ознакомления родителей и обучающихся	да
6.	Санитарно-технологическое состояние помещения для приема пищи, состояние обеденной мебели	удовлетворительно
7.	Санитарно-технологическое состояние столовой посуды и приборов	посуда и приборы чистые, в достаточном количестве
8.	Внешний вид сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд (чистый халат или фартук, головной убор, сменная обувь)	в соответствии с требованиями
9.	В обеденном зале организован питьевой режим	Да
10.	Имеется график уборки обеденного зала	Да
11.	Соблюдение объема порций блюд	соответствует
12.	Внешний вид подаваемых блюд	хороший, блюда выглядят аппетитно
13.	Мнения о вкусовых качествах блюд	суп вкусный, телятина. На второе есть выбор блюд.
14.	Организация родительского контроля в школе	В комиссию по проверке качества питания включены члены род. комитета, члены управляющего совета школы, неработающие представители родительского сообщества