

Чек-лист проверки школьного питания

Дата: « ____ » _____ 202__ г.

Время _____

Члены комиссии:

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
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)?	
	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: _____ (_____)
 _____ (_____)
 _____ (_____)
 _____ (_____)
 _____ (_____)
 _____ (_____)