

БОУ СМО «Рабангская ООШ»

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 V
 - Самостоятельно
2. Закупка продуктов питания осуществляется у местного и (или) отечественного производителя
 - ДА V
 - НЕТ
 - В основном у отечественного производителя
3. Наличие ежедневного меню с указанием наименования приёма пищи, наименования блюда, массы и калорийности порции
 - ДА V
 - НЕТ
4. Информация о меню размещена
 - На сайте школы V
 - На информационном стенде школы V
 - Другое
5. Фактический рацион питания соответствует ежедневному меню
 - ДА V
 - НЕТ
6. Замена блюд детям с пищевыми особенностями обеспечена и отражена в меню
 - ДА
 - НЕТ
 - Нет необходимости V

7. Загл приёма пищи чистый

ДА V

НЕТ

Замечания

8. Обеденные столы чистые

ДА V

НЕТ

9. Отсутствуют сколы и влага на столовой посуде и приборах

ДА V

НЕТ

10. Спецдежда персонала столовой чистая и опрятная, наличие масок и перчаток

ДА V

НЕТ

11. Организация питьевого режима

кулер

кипяченая питьевая вода V

иное

12. Журнал бракеража готовой продукции заполнен (указано время проведения бракеража блгод, имеются подписи членов бракеражной комиссии)

ДА V

НЕТ

Замечания

13. Температура готовых блгод соответствует требованиям технологических карт

ДА V

НЕТ

14. Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)

ДА V

НЕТ

15. Отзыввы обучающихся о питании в школьной столовой

Положительные (80 %) V

Отрицательные (процент от опрошенных)

16. ПРЕДЛОЖЕНИЯ УЧАСТНИКОВ МОНИТОРИНГА ПО УЛУЧШЕНИЮ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

Включить в рацион питания рыбу, свежие овощи, кисломолочные продукты, сухофрукты

Ответственный по питанию



С.В.Плюсунова