

Чек – лист проверки МБОУ СОШ № 7

ДАТА: 21.11.2023г

Комиссия в составе: 8 человек.

- Мирзоян Карине Самвеловна – заместитель директора;
- Сваричевская Наталья Игоревна – заместитель директора;
- Денисенко Екатерина Андреевна – делопроизводитель – ответственный за организацию питания;
- Вячина Кристина Михайловна – представитель родительской общественности (по согласованию);
- Соловьева Татьяна Евгеньевна - представитель родительской общественности (по согласованию);
- Третьякова Елена Николаевна – представитель родительской общественности (по согласованию).
- Антропова Наталья Ивановна – представитель родительской общественности (по согласованию).
- Костенко Ольга Владиславовна – представитель родительской общественности (по согласованию).

№ п/п	вопросы	Да (соот)	Нет (не соот)	Примечание
1	Обеденный зал			
1.1	Достаточно посадочных мест для одномоментно питающихся	да		
1.2	Количество умывальников			10
1.3	Обеденные столы чистые (протертые) после каждого приема пищи	да		
1.4	Обеденные столы и стулья без видимых повреждений	да		
1.5	На столовых приборах и посуде отсутствует влага	да		
1.6	Столовая посуда без сколов и трещин	да		
2	Режим работы столовой			
2.1	Размещено ли ежедневное меню	да		
2.2	Имеется расписание приема пищи обучающимися - количество перемен для приема пищи - длительность перемен соблюдается -	да		
2.3	Предоставление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком, утвержденным директором школы	да		
2.4	Условия для приема пищи детьми, нуждающимися в лечебном питании	да		
3	Соблюдение требований к питанию			
3.1	Наличие на сайте ОО циклического меню для всех возрастных групп обучающихся	да		

	(с 7 до 11 лет, с 12 лет и старше)			
3.2	Ежедневное (фактическое) меню размещено для ознакомления родителей и детей в обеденном зале столовой	да		
3.3	Факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным циклическим меню не выявлены	да		
3.4	Наличие в меню запрещенных блюд и продуктов		нет	
3.5	Ведение бракеража готовой пищи	да		
4	Культура обслуживания			
4.1	Наличие специальной одежды (формы, колпаки, перчатки) у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	да		
4.2	Состояние специальной одежды у сотрудников удовлетворительное	да		
4.3	На обеденных столах имеются салфетки	да		
4.4	Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит	да		
5	Оценка готовых блюд			
5.1	Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (отсутствуют посторонние привкусы, запахи, не подгорело, доварено, не пересолено)	да		
5.2	Соблюдается выход порций (взвешивание)	да		
5.3	Количество пищевых отходов в %			≈ 20%

Подписи:

Заместитель директора

ТН

К.С. Мирзоян

Заместитель директора

Сваричевская

Н.И. Сваричевская

Ответственный за организацию питания

Денисенко

Е.А. Денисенко

Представитель родительской общественности

Вячина

К.М. Вячина

Представитель родительской общественности

Соловьева

Т.Е. Соловьева

Представитель родительской общественности

Третьякова

Е.Н. Третьякова

Представитель родительской общественности

Антропова

Н.И. Антропова

Представитель родительской общественности

Костенко

О.В. Костенко