

Чек-лист

Тема: «Организация питания в общеобразовательных учреждениях»

МОУ «Малорегенская школа сш,
им. полковника Кавалера ермена Саввы
А.А. Дина» города Якутск
(наименование общеобразовательной организации)

«16» мая 2024 года

№ п/п	Показатель качества/вопрос	Да	Нет
1	Соответствует ли санитарное состояние обеденного зала требованиям СанПиН?	+	
2	Соответствует ли внешний вид работников пищеблока требованиям СанПиН?	+	
3	Наличие у работников пищеблоков медицинских книжек.	+	
4	Соответствует ли ежедневное меню основному меню?	+	
5	Есть ли в наличии меню дополнительного питания (свободное меню)?	+	
6	Есть ли в наличии готовая продукция из дополнительного меню?		+
7	Вес готовой порции соответствует ли заявленному выходу в меню?	+	
8	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	+	
9	Есть ли контрольная порция?	+	
10	Внешний вид и подача блюд эстетичен, вызывает аппетит?	+	
11	Есть ли в буфете запрещенная продукция?		+
12	Есть ли прейскурант цен на буфетную продукцию?	+	
13	Есть ли ценники на каждом товаре реализующего в буфете школьной столовой (с указанием стоимости и веса)?	+	
14	Перечень реализуемой буфетной продукции собственного производства на текущую дату: <i>Булочки в ассорти меше, шерошки, пицца,</i>		
15	Замечания и предложения по организации питания:		

Ответственный за организацию питания

Директор



[Signature]
подпись

Н. А. Алехина

Э. Ш. Караматов