


Дата проверки: 28.11.2024г

| Чек-лист проверки технологом пищеблоков школ (родительский контроль) | Оценка от 1 до 5 | Комментарии |
|--|---------------------|-------------|
| 1.Своевременность посещения обучающимися столовой в соответствии с утверждённым графиком приема пищи. | 4 | |
| 2.Соответствие реализуемых блюд утвержденному ежедневному и цикличному меню. | 5 | |
| 3.Санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п. | 5 | |
| 4.Проведение уборки обеденного зала после каждого приема пищи. | 5 | |
| 5.Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися. | 5 | |
| 6.Наличие и состояние санитарной одежды сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд. | 5 | |
| 7.Объем и вид пищевых отходов после приема пищи. | 5 | |
| 8.Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд. | 4 | |
| 9.Удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей при наличии согласия их родителей (законных представителей). | 4 | |
| 10.Условия для организации питания обучающихся с учетом особенностей здоровья; организация питьевого режима. | 5 | |
| 11.Информирование детей и родителей (законных представителей) о здоровом питании. | 5 | |
| 12.Органолептические показатели пищевой продукции по результатам дегустации блюда или рациона из меню текущего дня, заранее заказанного за счет личных средств. | 5 | |
| ИТОГО | 57 | |


Подписи :  О.Н.Федосова

 М.С.Мишакова

 А.О.Брагина

 М.Д.Лебедев

 О.А.Лебедева

 Ю.В.Абрамкина