

16.03.2023г.

Чек-лист проверки технологом пищеблоков школ (род. контроль)	оценка от 1 до 5	комментарии
1. Своевременность посещения обучающимися столовой в соответствии с утвержденным графиком приема пищи.	5	
2. Соответствие реализуемых блюд утвержденному ежедневному и циклическому 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 у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд.	5	
7. Объем и вид пищевых отходов после приема пищи.	4	
8. Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд.	5	
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	58	

ИИ Шип
Шип