

МБОУ Чилимканово шк

№	Показатель качества / вопрос	Да	Нет
1	Эстетично ли оформлено помещение для приёма пищи?	✓	
2	Размещена ли на информационных стендах информации о здоровом питании (и о вредной пище)?	✓	
3	Размещена ли информация о правилах поведения за столом (в столовой)?	✓	
4	Индекс «свежести» - соотношение количества приготовленной пищи и отходов в общеобразовательных организациях		
	завтрак <u>85</u> % обед <u>85</u> %		
5	Указать количество работников пищеблоков повара <u>1</u> чел., кух.работник <u>1</u> чел.,		
	- прошли курсы <u>1</u> чел.		
	-не прошли курсы <u>0</u> чел. (причины отсутствия прохождения курсов, принимаемые меры)		
6	Энергетическая ценность:		
	-школьного завтрака составляет не ниже 550-590 ккал (20 - 25% от суточной калорийности)	✓	
	-школьного обеда составляет не ниже 750-830 ккал (30 - 35% от суточной калорийности)	✓	
7	Порционирование и раздача блюд осуществляется персоналом пищеблока в одноразовых перчатках, кулинарных изделий (выпечка и т.п.) - с использованием специальных щипцов	✓	
8	Ежедневное меню на дату проверки: (указать блюдо и выход) (прикрепить фото)		
	Завтрак: <u>икра кабачковая 100гр, сосиски 60гр, омлет с картофелем 165гр, рисовая 100гр, варени 20гр, яблоки 100гр.</u>		
	Обед: <u>суп куриный 30гр, суп картофельный с крупой/сметаной 204гр, каша овсяная 34гваре и круп 150гр, салат овощной 120гр, салат фруктовый 20гр, хлеб пшеничный 40гр, хлеб рисовый 20гр.</u>		
9	Эстетично ли оформлены блюда при подаче учащимся?	✓	
10	Чистая ли столовая посуда и приборы для приёма пищи?	✓	
11	Столовая посуда без сколов и трещин?	✓	
12	Проводится ли уборка помещений для приёма пищи после каждого приема пищи?	✓	
13	Есть ли график проветривание помещения для приёма пищи?	✓	
14	Имеются ли следы жизнедеятельности насекомых в помещении для приёма пищи?		✓

Дерюгов О.А. Дир.
Степанов Р.С. Зам.
Порубовиченко М.В. Зам.
Удальцов В.А. Зам.

(Ф.И.О. подпись)

Председатель школьного совета

(Ф.И.О. подпись)