

Чек-лист « 16 » апреля 2024г

Тема: «Буфетная продукция, соответствие веса готовой продукции, соблюдение санитарно-гигиенических требований»

МБОУ Хасанинская школа

(наименование общеобразовательной организации)

№ п/п	Показатель качества/вопрос	Да	Нет
1	Имеется ли буфет в школьной столовой?		✓
2	Буфетная продукция находится в доступном месте для обучающихся, есть ли в буфете запрещенная продукция?		✓
3	Своевременно ли заполняется журнал бракеража готовой продукции (подписи не менее 3 членов комиссии)?	✓	
4	Выявлялись ли факты выдачи остывшей пищи детям?		✓
5	Внешний вид и подача блюд эстетичен, вызывает аппетит?	✓	
6	Дегустация родителями готовых блюд: Соответствуют ли блюда органолептическим показателям указанных в технологических картах (вкус, цвет, запах, консистенция)?	✓	
7	Ежедневное меню на дату проверки: (указать блюдо и выход, дату)		
	-1 блюдо: Суп крестьянский с крупой/шпинатом 200		
	-2 блюдо: Биточки, запеченные под сметанным соусом 242		
	-гарнир рис		
	-3 блюдо кисель из сока фруктового 200		
	-хлеб пшеничный- 40 хлеб ржаной- 20 другое-		
8	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены		
	- мыло	✓	
	- бумажные полотенца или сушилка для рук (подчеркнуть)	✓	
	- антисептик (дез. раствор)		✓
	- количество раковин для рук (указать)	5	
9	Внешний вид сотрудников (перчатки, головные уборы, одежда – чистая) (подчеркнуть)		
10	Санитарное состояние посуды и столовых приборах (сколы, трещины)		✓
11	Влага на посуде и столовых приборах		✓
12	Проводится ли влажная уборка после каждого приема пищи?	✓	
13	Частота проведения генеральных уборок 1 раз в неделю (указать), имеются ли журнал проведения генеральных уборок?		
14	Есть ли график проветривание помещения для приёма пищи?	✓	

Члены родительского совета:

Дорось О.А. Председатель школьного совета
Мещук И.Т.
Крайневская И.С.
 (Ф.И.О. подпись)