

16.01.2025

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 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 у 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.	5	
9. Удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей при наличии согласия их родителей (законных представителей).	5	
10. Условия для организации питания обучающихся с учетом особенностей здоровья; организация питьевого режима.	5	
11. Информирование детей и родителей (законных представителей) о здоровом питании.	4	
12. Органолептические показатели пищевой продукции по результатам дегустации блюда или рациона из меню текущего дня, заранее заказанного за счет личных средств.	5	
Итого	59	
Черепанова М.С.	<i>М.С. Черепанова</i>	
Крупенина М.А.	<i>М.А. Крупенина</i>	
Ванешина Е.Н.	<i>Е.Н. Ванешина</i>	
Сорокина Н.В.	<i>Н.В. Сорокина</i>	
Головина М.И.	<i>М.И. Головина</i>	
Петрова Е. В.	<i>Е.В. Петрова</i>	
колесникова Анна	<i>А. Колесникова</i>	
буданцев Андрей	<i>А. Буданцев</i>	