


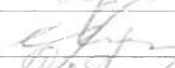
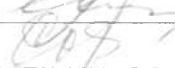
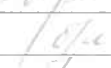
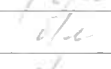
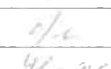
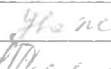
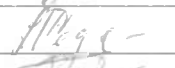
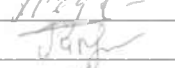


20.12.2023

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	4	
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	58	
Терепанова М.С.		
Крупенина М.А.		
Занешина Е.Н.		
Сорокина Н.В.		
Потадинец Д.В.		
Рассторгуева К.И.		
Минякова Ю.В.		
Бурбырева Е.А.		
Федорова М.		
Гапсаламова Д.		
Мишин С.	