

22.11.2023

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 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.	4	
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).	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	57	
Черепанова М.С.	59	
Крупенина М.А.	57	
Ванешина Е.Н.	55	
Сорокина Н.В.	59	
Бубырева Е.А.	де	
Попадинец Д.В.	60	
Югинакова Ю.В.	де	
Рассторгуева К.И.	де	
Гапсаламова Д.	56	
Федорова М.	58	
Мишин В.	60	