Дата проведения проверки 17.03.2022

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.	30	
2. Соответствие реализуемых блюд утвержденному ежедневному и цикличному меню.	30	
3. Санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.	30	
4. Проведение уборки обеденного зала после каждого приема пищи.	30	
5. Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися.	30	
6. Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд.	30	
7. Объем и вид пищевых отходов после приема пищи.	30	
8. Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд.	30	
9. Удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей при наличии согласия их родителей (законных представителей).	30	
10. Условия для организации питания обучающихся с учетом особенностей здоровья; организация питьевого режима.	30	
11. Информирование детей и родителей (законных представителей) о здоровом питании.	30	
12. Органолептические показатели пищевой продукции по результатам дегустации блюда или рациона из меню текущего дня, заранее заказанного за счет личных средств.	30	
Итого ср. пок:	360 360:72=5	
Члены комиссии		

Крупенина М.А
Челяпова Л.В.
Молоствова Н.В.
Долгих Е.Ю.
Дорошина Т.О.
Корешкова Т.Ю.
Попадинец Д.В.
Зайцева Н
Кривцова Д