

Чек-лист

проверки школьной столовой пищеблока и мониторинга качества
организации питания обучающихся МБОУ-СОШ № 24

«15» 05 2023 г.

ПРОВЕРКА СО СТОРОНЫ ЗАЛА ДЛЯ ПРИЕМА ПИЩИ

	да	нет
1. Наличие ежедневного меню подписанное и согласованное с директором школы, вывешено на стенде	✓	
2. Фактический рацион питания соответствует ежедневному меню	✓	
3. Наличие контрольного блюда	✓	
4. Соответствие веса готовых блюд заявленному весу в меню	✓	
5. Отсутствуют сколы на столовой посуде	✓	
6. Обеденные столы чистые (протерты)	✓	
7. Спецодежда у персонала столовой чистая и опрятная (халат, головной убор)	✓	
8. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции заполнен (указано время проведения бракеража блюд, имеется подписи членов бракеражной комиссии)	✓	
9. Основное блюдо горячее	✓	
10. Пищевые отходы хранятся в специально выделенном месте	✓	
11. Соблюдение питьевого режима	✓	

ПРОВЕРКА ПИЩЕБЛОКА И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ НА СКЛАДЕ

1. Соблюдение санитарного состояния пищеблока, кладовых	✓	
2. Наличие маркировки на упаковке продуктов	✓	
3. Отсутствие продуктов с истекшим сроком годности	✓	
4. Сырые и готовые продукты хранятся отдельно	✓	

5. Маркировка посуды оборудования, уборочного инвентаря
6. Состояние посуды для приготовления и приема пищи
7. Наличие достаточного количества и состояние кухонной посуды и инвентаря
8. Соблюдение товарного соседства, сроков хранения и своевременного использования скоропортящихся продуктов
9. Порядок отбора и хранения суточной пробы
10. Чистая кухонная посуда и хранения суточной пробы
11. Соблюдены ли условия и хранение моющих средств
12. Ведется ли журнал учета температурного режима

✓	
✓	
✓	
✓	
✓	
✓	
✓	
✓	
✓	

В результате проверка нарушение выявлено/не выявлено.

Санитарное состояние и сроки хранения соблюдены

Состояние пищеблока образовательной организации соответствует/ не соответствует.

Дополнения (замечания):

Подпись члены комиссии:

_____ Н.В. Порубенко
 _____ А.С. Кривошеева
 _____ А.А. Фарносова
 _____ А.Н. Политова
 _____ Ковалева Ксения