Чек-лист №2

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

«27» ноября 2025 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 (протертые)	✓	
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 сроков 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

Состояние пищеблока образовательной организации соответствует/ не соответствует.

Подпись члены комиссии: Остойчикова О.В. Переводчикова Н.Г. Сайгушева А.Т.