

ЧЕК-ЛИСТ КОНТРОЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ

	ДА	НЕТ		ДА	НЕТ
Имеется ли в организации меню для всех возрастных групп и режимов работы школы	+		Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц		+
Вывешено ли меню на 10-12 дней на сайт для ознакомления родителей и детей	+		Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?		+
Вывешено ли ежедневное (фактическое) меню для ознакомления родителей и детей	+		Проводится ли уборка после каждого приема пищи?	+	
В меню отсутствуют повторы в смежные дни	+		Обнаруживались ли в столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?		+
В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	+		Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам сушки рук)?	+	
Соответствует ли количество приемов пищи рекомендованное цикличным меню режиму работы школы?	+		Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?		+
Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	+		Выявлялись ли при сравнении фактического меню с утвержденным меню факты исключения или замены блюд?		+
От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж (с записью в соответствующем журнале)?	+		Имелись ли факты выдачи детям остывшей пищи?		+

Магдумина Т.И. *Магд*
 Ахмадиева А.Т. *Ахм*
 Хафизова З.И. *Хаф*