

Чек-лист
Организация питания в образовательной организации

Наименование образовательной организации **МОУ «СОШ № 4»**

Режим обучения: односменный

Дата проверки **04.05.**

№	Предмет проверки	Отметка о наличии/состоянии	Примечание
Оценка условий для организации питания			
1	Санитарное состояние столовой	<i>отлично</i>	
	Соответствие количества оборудованных посадочных мест в столовой количеству одновременно питающихся детей	+	
	Наличие условий для соблюдения детьми правил личной гигиены (умывальные раковины, мыло)	+	
	Соответствие требованиям температуры горячих блюд на раздаче и на столе у обучающихся к моменту приема пищи	+	
	Наличие информационного стенда об организации питания, ежедневного меню	+	
	Размещение информации об организации питания на сайте школы (в том числе ежедневного меню)	+	
2	Оценка меню		
	Наличие в меню продуктов, обогащенных витаминами и микроэлементами	+	
	Наличие в меню фруктов и овощей	+	
	Отсутствие в меню запрещенных блюд и продуктов	+	
3	Приготовление блюд		
	Соблюдение режима мытья и дезинфекции производственных помещений пищеблока	+	
	Наличие суточных проб	+	
	Соблюдение сроков реализации приготовленных блюд	+	

Проверяющие *Толодина А.Б.* *Толуб*
Трошева Н.А. *Стр*