

Чек-лист «19» апреля 2024г

Тема: «Буфетная продукция, соответствие веса готовой продукции, соблюдение санитарно-гигиенических требований»

МБОУ Черновская школа
(наименование общеобразовательной организации)

№ п/п	Показатель качества/вопрос	Да	Нет
1	Имеется ли буфет в школьной столовой?		нет
2	Буфетная продукция находится в доступном месте для обучающихся, есть ли в буфете запрещенная продукция?		
3	Своевременно ли заполняется журнал бракеража готовой продукции (подписи не менее 3 членов комиссии)?	да	
4	Выявлялись ли факты выдачи остывшей пищи детям?		нет
5	Внешний вид и подача блюд эстетичен, вызывает аппетит?	да	
6	Дегустация родителями готовых блюд: Соответствуют ли блюда органолептическим показателям указанных в технологических картах (вкус, цвет, запах, консистенция)?	да	
7	Ежедневное меню на дату проверки: 19.04.24г. (указать блюдо и выход, дату)		
	-1 блюдо: <u>рисовый суп с мясом - 219/5</u>		
	-2 блюдо: <u>плов из курицы - 234гр.</u>		
	-гарнир _____		
	-3 блюдо <u>котлетной начинкой на молоке 189гр.</u>		
	-хлеб пшеничный- <u>17гр.</u> хлеб ржаной- <u>19гр.</u> другое- <u>бутерброд с сосисой - 40/5/14.</u> <u>салат с кв. капустой и зел. салат - 66</u>		
8	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены	да	
	- мыло	да	
	- бумажные полотенца или <u>сушилка для рук</u> (подчеркнуть)	да	
	- антисептик (дез. раствор)	да	
	- количество раковин для рук (указать) <u>8</u>	да	
9	Внешний вид сотрудников (<u>перчатки, головные уборы, одежда – чистая</u>) (подчеркнуть)		
10	Санитарное состояние посуды и столовых приборах (сколы, трещины)		нет
11	Влага на посуде и столовых приборах		нет
12	Проводится ли влажная уборка после каждого приема пищи?	да	
13	Частота проведения генеральных уборок <u>раз в неделю</u> (указать), имеются ли журнал проведения генеральных уборок?	да	
14	Есть ли график проветривание помещения для приёма пищи? <u>имеется</u>	да	

Члены родительского совета:

Светлана С.А. Председатель школьного совета
Трапезникова Н.А.
Мельникова Л.З.
(Ф.И.О. подпись)