

ЧЕК-ЛИСТ

контроля организации питания обучающихся МАОУ СОШ № 102
в обеденном зале и соблюдения культуры питания обучающимися

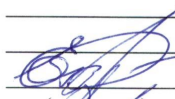
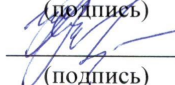

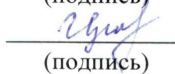
Дата проведения: 19.09.2024 08:40-09:10
ФИО Бурко Е.В., Ромашко О.Н., Исведов И.В.,
Цыбульская Н.Ю.

Показатель	Оценка показателя
Обнаруживаются ли в столовой насекомые, грызуны, следы их жизнедеятельности	отсутствуют
Состояние используемой посуды (сколы, повреждения), столовых приборов	сколов и повреждений отсутствуют
Состояние столовой мебели (чистота, целостность)	мебель чистая, целая.
Проводится ли уборка столов после каждого приема пищи	проводится
Наличие спец. одежды у персонала и средств индивидуальной защиты	в наличии
Наличие мыла, антисептиков, работоспособность кранов с ГХВ, аппаратов для сушки рук	в наличии, кран с ГХВ работоспособен, аппарат для сушки рук не работает
Использование бактерицидных рециркуляторов	используются, находится во включенном состоянии
Соблюдение детьми правил гигиены перед приемом пищи	соблюдают, учителя контролируют
Выявление фактов выдачи детям холодных блюд	к моменту рассадки детей за столы блюда теплые
Внешний вид и подача горячих блюд имеют эстетичный вид, вызывающий аппетит	внешний вид блюд эстетичен
Качество готовых блюд, вкусовые свойства	каша, пюре, салат с яблоком, суп с сливочной заправкой, в меру сладкая, творожная запеканка, мясная, воздушная. Чай с лимоном с характерной кислинкой

Наличие контрольного блюда	Имеется
Соблюдение обучающимися правил поведения в столовой	Дети соблюдают правила поведения, посуду убирают
Наличие меню на день	в наличии
Соответствие фактического меню примерному 2-х недельному	соответствует
Присутствие дежурного администратора в обеденном зале в перемены для питания	присутствует, осуществляет контроль за чистотой рук и уборки посуды с отходом




Выявленные нарушения, замечания Запеканка, выдается по 4 порционных кружков на 1 тарелке. Детям, которые не съели кашу, предлагается есть запеканку. Аппарат для мытья рук не работает. Дети не едят запеканку, уносят в отхода даже не попробовав.

Пожелания по улучшению организации горячего питания и соблюдению культуры питания Пересмотреть формат подачи каши и запеканки, чтобы всем детям было комфортно есть то блюдо, которое они едят.


(подпись)

(подпись)

(подпись)

(подпись)

Будыко С. Д.
(ФИО)
Шведов И. Ю.
(ФИО)
Волыко О. Н.
(ФИО)
Цыкина Н. Ю.
(ФИО)

С результатами контроля организации питания обучающихся
МАОУ СОШ № 102 в обеденном зале и соблюдения культуры питания
обучающимися ознакомлены:

Дата	ФИО	Подпись
19.09.2024	Мельникова А.Ю.	
19.09.2024	Редкина И.С.	
19.09.2024	Будько Е.Я.	

Принятые меры по выявленным замечаниям:

Пересмотрен формат подачи каши и заедашки. Заедашка подается порционно на каждого ребенка, каша подается в кафельном ведре класс; тщательно кашу из кастрюли размешивают классной руководительницей каждому обучающемуся. Будет осуществлен закуп анкарита для снятия рук до конца 2024 года. Классным руководителем начальной школы проведена беседа о пользе молока и продуктов для детского организма.

23.09.2024 г.

