Приложение 1 к приказу № 01-02/96 от 28.08.2020

Чек-лист организационных вопросов по организации горячего питания

в МБОУ «Первомайская ООШ № 9»

Дата проведения проверки: 24.09.26

Количество присутствующих членов комиссии: 4

№	Основные показатели (критерии)	Степень выполнения (невыполнения) показателей, %	Примечание
1	Соответствие реализуемого блюда утвержденному меню	Да 100%	
2	Санитарно-гигиеническое содержание обеденного зала, помещения для приема пищи, наличие обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.	Да 100%	
3	Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися	Да 100%	
4	Наличие и соблюдение санитарных норм и норм, предъявляемых к раздаче готовых блюд	Да 100%	
5	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	10 - 15%	
6	Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд	2 раза в год	Проводит Центр гигиены и эпидемиологии
7	Выявление предпочтений детей, удовлетворенность организацией и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с описанием их решений или иных хронику представленной	80 - 95%	
8	Информирование родителей и детей о здоровом питании		

Замечания и предложения по качеству питания

24.09.24г. Антонова Н.В. Антонова

24.09.24г. Трофимова Н.В.

24.09.24г. Тимофеева С.А.

24.09.24г. Куприянова Л.И.