

Чек-лист по изучению организации питания в МОУ «Тумская СОШ

№3»

Комиссия в составе

Лузавка Е.В., Свешков С.Ю., Терсенкова Т.В.,
Таракан А.А., Бундарев Ю.В.

Председатель комиссии Зам. директора по УЗР Абушова Ю.В.

В присутствии специaliste по АХО Свешков С.Ю.

Составили настоящую справку о том, что «25» 11 20 24 г. в 12 час. 00 мин.

Проведено изучение организации питания в общеобразовательном учреждении.

Был осмотрен столовый зал.

В ходе изучения выявлено:

Наличие графика работы столовой (на входе) да

Наличие графика приёма пищи обучающимися (на входе) да

Наличие меню в доступе для всех категорий да

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) 15 минут

Примечание успевают

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой Абушова Ю.В.

Дежурство учащихся в столовой (как организовано) организовано по графику

Дежурство педагогов в столовой (как организовано) организовано по графику

Оборудование обеденного зала столовой мебелью (столы, стулья, табуреты)

в наличии

Количество посадочных мест в обеденном зале 120 мест

Чистота зала зал чистый, столы чистые

Внешний вид поваров, соответствие эпидемиологической обстановке (униформа, защитные маска, перчатки) да

Эстетичность накрытия столов:

Гигиеническое состояние столов чистые

Гигиеническое состояние столовых приборов чистые

Наличие и доступность размещения меню: в классе

Был осмотрен пищеблок

В ходе изучения выявлено:

Бракеражный журнал готовой продукции да

Медицинские книжки работников да

Инструкции по соблюдению санитарно-гигиенических правил при обработке и приготовлении пищи да

Накладные на поступающую продукцию, сертификаты качества (сроки изготовления и реализации продукции) да

Санитарное состояние столового помещения и кухни (соблюдение требований по дезинфекции и обработке столовой и кухонной посуды) да

Наличие необходимого оборудования соответствует

Соответствие рациона питания утверждённому меню по меню

Качество готовой продукции блюда были обработаны, качество хорошее

Оценка несъедаемости (взвешивание остатков) были взвешены остатки, они составило 7%.

На основании вышесказанного комиссия рекомендует: как всегда руководствоваться на классных часах провести беседу о безопасности учащихся в столовой, о кувшины еда, о здоровье и гигиеническое питание. Простить обработку, дезинфицирующими средствами, проводить помещение, соответствующее всем нормам, оборудование столовой.

Члены комиссии

Лузавка Е.В.

Свешков С.Ю.

Терсенкова Т.В.

Тараканов А.А.

Бундарев Ю.В.

Таракан А.А.

Бундарев Ю.В.

Абушова Ю.В.

Абушова Ю.В.