

Муниципальное образование: _____

Номер школы: _____

ЧЕК-ЛИСТ

контроля организации горячего питания в школе

	ДА	НЕТ
Вывешено ли цикличное меню (типовое меню на 10-14 дней) на сайте для ознакомления родителей и детей?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Вывешено ли ежедневное (фактическое) меню для ознакомления родителей и детей?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
В меню отсутствуют повторы в смежные дни?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии и т.п.)?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Проводится ли уборка после каждого приема пищи?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Обнаруживались ли в столовой насекомые, грызуны или иные следы жизнедеятельности?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Созданы ли условия соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам сушки рук)?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Выявлялись ли при сравнении фактического меню с утвержденным меню факты исключения или замены отдельных блюд?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Имеются ли факты выдачи детям остывшей еды?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Соответствует ли внешний вид работников, осуществляющих раздачу готовых блюд, установленным нормам (чистый халат или фартук, головной убор, рабочая обувь, перчатки)?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

ОТВЕТСТВЕННЫЙ:

ФИО: _____

Должность: _____