

**ЧЕК - ЛИСТ**  
**для проведения контрольных мероприятий за организацией питания**  
**школьников в общеобразовательных организациях области**

1. Схема организации предоставления питания в школе

МАУ «Центр социального питания»

Аутсорсинг

Самостоятельно

2. Закупка продуктов питания осуществляется у местного и (или) отечественного производителя

ДА

НЕТ

В основном у отечественного производителя

3. Наличие ежедневного меню с указанием наименования приёма пищи, наименования блюда, массы и калорийности порции

ДА

НЕТ

4. Информация о меню размещена

На сайте школы

На информационном стенде школы

Другое

5. Фактический рацион питания соответствует ежедневному меню

ДА

НЕТ

6. Замена блюд детям с пищевыми особенностями обеспечена и отражена в меню

ДА

НЕТ

Нет необходимости

7. Зал приёма пищи чистый

ДА

НЕТ

Замечания

8. Обеденные столы чистые

ДА

НЕТ

9. Отсутствуют сколы и влага на столовой посуде и приборах

ДА

НЕТ

10. Спецдежда персонала столовой чистая и опрятная, наличие масок и перчаток

ДА

НЕТ

11. Организация питьевого режима

кулер

кипяченая питьевая вода

иное

12. Журнал бракеража готовой продукции заполнен (указано время проведения бракеража блюд, имеются подписи членов бракеражной комиссии)

ДА

НЕТ

Замечания

13. Температура готовых блюд соответствует требованиям технологических карт

ДА

НЕТ

14. Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)

ДА

НЕТ

15. Отзывы обучающихся о питании в школьной столовой

Положительные (процент от опрошенных)

Отрицательные (процент от опрошенных)

16. ПРЕДЛОЖЕНИЯ УЧАСТНИКОВ МОНИТОРИНГА ПО УЛУЧШЕНИЮ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

*Проводить контроль за температурой  
ретинами пищи*