

Чек – лист: контроль за организацией и качеством питания воспитанников
СП ГБОУ СОШ с. Воскресенка д/с «Рябинка»

Дата проведения контроля: «10» октября 2024 г.

№ п/п	Вопрос	Да/нет
1.	Имеется ли в организации меню?	
	а) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	✓
	б) да, но без учета возрастных групп	
	в) нет	
2.	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	
	а) да	✓
	б) нет	
3.	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	а) да, по всем дням	✓
	б) нет, имеются повторы в смежные дни	
4.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
	а) да, по всем дням	✓
	б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5.	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
	а) да	✓
	б) нет	
6.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	а) да	✓
	б) нет	
7.	От всех ли приготовленных блюд снимается бракераж?	
	а) да	✓
	б) нет	
8.	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)	
	а) да	
	б) нет	✓
9.	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	✓

10.	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	а) да	✓
11.	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	✓
	б) нет	
12.	Выявлялись ли замечания к соблюдению правил личной гигиены?	
	а) да	✓
13.	Имели ли факты выдачи детям остывшей еды?	
	б) нет	✓
14.	Соответствуют ли условия и сроки хранения и реализация продуктов на складе?	✓
	а) да	
15.	Соблюдается ли в группах питьевой режим?	✓
	б) нет	

Подписи экспертов:

<u>Н.Н. Видякина</u>	Н.Н. Видякина
<u>Е.А. Леоненко</u>	Е.А. Леоненко
<u>Н.А. Максимова</u>	Н.А. Максимова