

Приложение №16 к Положению
об организации контроля качества питания
в муниципальных общеобразовательных и
дошкольных образовательных учреждениях,
подведомственных Отделу образования
администрации Южского муниципального района.

Чек-лист: контроль приема пищи обучающихся в образовательном
учреждении

| № п/п | Вопрос | основание | «Да»/«Нет» |
|-------|---|--|------------|
| 1 | Выдача готовой продукции осуществляется только после снятия пробы бракеражной комиссией | Пункты 2.1, 2.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Да |
| 2 | Привозное питание разогрето в соответствии с требованиями: -разогретые блюда должны быть реализованы при температуре не ниже 60°C. | Пункт 7.10 разогрев и раздача готовых блюд ГОСТ 33688-2015 Межгосударственный стандарт нормы и правила по гигиене полуфабрикатов и готовых блюд в общественном питании | нет |
| 3 | Масса порций детей по возрасту в граммах: - от 1 года до 3 лет – 130-150 - 3 – 7 лет – 150-200 - 7-11 лет – 150-200 - 12 лет и старше – 200-250 | Приложение №9 таблица 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | да |
| 4 | Привитие культурно-гигиенических навыков, в т.ч. культура обслуживания обучающихся | | да |
| 5 | Наличие пищевых отходов после приема пищи (<i>объем и вид пищевых отходов, причины наличия отходов</i>) | | нет |
| 6 | Проведение анкетирования - учащихся школ - родителей обучающихся | Программа производственного контроля ОУ | да |
| 7 | Удовлетворенность качеством готовых блюд (по результатам анкетирования) - учащимися школ | | да |

26.05.2023
Суров А.В.
в т.ч. в т.ч.