

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	Непривозное
3	Масса порций детей по возрасту в граммах:	Приложение №9 таблица 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	
	- от 1 года до 3 лет – 130-150		Да
	- 3 – 7 лет – 150-200		Да
	- 7-11 лет – 150-200		
	- 12 лет и старше – 200-250		
4	Привитие культурно-гигиенических навыков, в т.ч. культура обслуживания обучающихся	Программа производственного контроля ОУ	Да
5	Наличие пищевых отходов после приема пищи (объем и вид пищевых отходов, причины наличия отходов)		Нет
6	Проведение анкетирования - учащихся школ - родителей обучающихся		Да
7	Удовлетворенность качеством готовых блюд (по результатам анкетирования) - учащимися школ - родителями		Да.

10.03.2021

О.А.Анчаева А.В.

(подпись)