

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: -разогретье 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: - 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	Составляется
			Составляется
4	Привитие культурно-гигиенических навыков, в т.ч. культура обслуживания обучающихся		Составляется
5	Наличие пищевых отходов после приема пищи ( <i>объем и вид пищевых отходов, причины наличия отходов</i> )		отходов нет
6	Проведение анкетирования - учащихся школ - родителей обучающихся	Программа производственного контроля ОУ	Привозное
7	Удовлетворенность качеством готовых блюд (по результатам анкетирования) - учащимися школ - родителями		хорошо

10.10.2024. Шафанова К. В.