

25.10.2023

Матрица для проведения проверки организации питания обучающихся
Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Средняя
общеобразовательная школа № 30»

№ п/п	пункт проверки	результат
1.	Наличие фактического утвержденного меню на день, соответствие блюд двухнедельному меню	двухнедельное меню в наличии
2.	Соответствие порций весовой норме	соответствует
3.	Наличие график приема пищи	график в наличии
4.	Температура еды на накрытых столах для обучающихся	температура еды в норме
5.	Вкусовые качества блюд:	
	Мнение обучающихся	все понравилось
	Мнение проверяющих (снятие проб блюд, приготовленных для детей)	
6.	Достаточно ли время для приема пищи обучающимся:	времени для приема пищи достаточно
	Мнение обучающихся	достаточно
	Мнение проверяющих (снятие проб блюд, приготовленных для детей)	достаточно
7.	Условия соблюдения личной гигиены обучающихся:	личная гигиена обучающихся соблюдается
	Наличие и использование кожных антисептиков (дозаторов), жидкого мыла при входе в столовую	кожное антисептики в наличии
	Наличие и использование кожных антисептиков (дозаторов), при входе в столовую	кожное антисептики при входе используются
	Наличие и использование жидкого мыла при входе в	жидкое мыло при входе используется

	столовую	
	Наличие и использование бумажных полотенец	Бумажные полотенца в кампете, используются
8.	Использование средств индивидуальной защиты сотрудниками столовой:	
	Маски	используют
	Перчатки	используют
	Головные уборы	используют
	Спец.одежда	используют
9.	Санитарно – техническое содержание обеденного зала:	
	Состояние обеденной мебели	обеденная мебель в хорошем сор. состоянии
	Состояние столовой посуды	столовая посуда в хорошем состоянии
	Наличие салфеток	салфетки в кампете
10.	Проведение влажной уборки с использованием антисептических средств в обеденном зале	ежедневная уборка проводилась
11.	Объем и вид пищевых отходов	объем отходов в норме

Рекомендации:

рекомендаций нет

Комиссия в составе:

[Signature]

Александр Николаевич Федоркин
Журавлева Ирина Андреевна