Чек лист
разработанный в соответствии с СанПин 3.1/2.4.3598-20

Дата проверки: 15.11.2021 Время проверки: 10 50

Образовательная организация: МАОУ СОШ № 15 основное здание ул. Пушкина, 1а

№ п/п	Пункт проверки	Результат	Комментарий
1.	Наличие восемнадцатидневного цикличного меню на информационном стенде организации, размещенного для общего доступа	Столовая не работает, дети обучаются с применением ДОТ	
2.	Наличие фактического меню на день, соответствие его цикличному восемнадцатидневному меню, размещенного для общего доступа на информационном стенде организации		
3.	Еда на накрытых столах для детей приемлемой температуры (горячая)		
4.	Мнение детей (со слов родителей) о вкусовых качествах блюд		
5.	Наличие документов:		
	Журнал отзывов и предложений		
	Журнал бракеража		
	Журнал витаминизации		
	Журнал приемки продукции		
6.	Наличие и использование кожных антисептиков (локтевых дозаторов), жидкого мыла при входе в обеденный зал		
7.	Наличие и использование электрополотенец и бумажных полотенец при входе в обеденный зал		
8.	Наличие разметки на полу для разведения потоков обучающихся в столовой		
9.	Использование средств индивидуальной защиты (маски, перчатки, головные уборы, специальная одежда) сотрудниками столовой		
10.	Наличие и использование бактерицидных рециркуляторов (ультрафиолетовых облучателей) в обеденном зале		
11.	Проведение влажной уборки и генеральной уборки с использованием антисептических средств обеденных столов, стульев, наличие бумажных салфеток, столовых приборов)		
12.	Информационно-просветительская работа (использование на информационных стендах в столовой информации о правильном и здоровом питании, пропаганде здорового образа жизни и т.п.)		
13.	Достаточное время для принятия пищи обучающимися (не менее 20 минут)		

Подпись членов комиссии:

Золотова В.Н.

Корена Корена И.Т

Сердюк Т.Е.