Проверочный лист № 2

(список основных контрольных вопросов)

при проведении плановой проверки с целью федерального государственного санитарноэпидемиологического надзора за соблюдением обязательных требований детского питания в школьной столовой МКОУ Чайковская СОШ

Дата проведения:

18.09.2020

Родители 2 класса проводившие проверку:

Шохина Ольга Анатольевна

Федосов Геннадий Геннадьевич

Тема контроля

- 1. Соблюдение температурного режима выдаваемой пищи.
- 2. Соблюдение персоналом и детьми правил личной гигиены (мытьё рук). Условия для приёма пищи. Спецодежда, перчатки, маски.

	1
1. Соответствуют ли готовые блюда следующим требованиям к их	
температуре при раздаче:	
- горячие блюда (супы) - не ниже 75°C;	+
- вторые блюда и - не ниже 65°C;	+
- напитки - не выше 14°С?	+
2. Соответствуют ли готовые блюда требованиям к времени их реализации:	
- готовые первые и вторые блюда находятся на горячей плите не более 2 или 3	
часов с момента изготовления;	
• Да	+
• Нет	
3. Отбираются ли и оставляются ли суточные пробы готовых блюд при	
организации детского питания?	
• Да	
• HeT	
3. Соблюдается ли работниками при подготовке детского питания запрет на:	
-ношение ювелирных и иных украшений, часов;	
-застегивание специальной одежды булавками?	
• Да	+
• HeT	
4. Соблюдается ли работниками требование к наличию коротко	
подстриженных ногтей и отсутствию покрытия ногтей лаком?	
• Да	+
• HeT	
5. Оборудован ли пищеблок, столовая для питания детей:	
- раковинами для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды;	
- моющими средствами для мытья рук;	
- устройствами для вытирания и (или) сушки рук;	
- туалетами с раковинами для мытья рук;	
- вешалками для специальной (рабочей) одежды?	
• Да	+
• HeT	
6. Соблюдаются ли персоналом правила личной гигиены (перчатки, маска)	
при приготовлении детского питания?	
 Да 	+
• HeT	'
▼ 11C1	

7. Соблюдаются ли детьми правила личной гигиены (мытьё рук)	
• Да	+
• Нет	

Шохина О.Б. <u>Шохин</u> 18.09. 2020 г. (подпись) (дата)

Федосов Г.Г. <u>Реусс</u> 18.09. 2020г. (дата)