

ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ

Должность: *10*
 Имя: *Т.Е., Бондарева Е.А.*

13.09.23

| | Да | Нет |
|---|----|-----|
| Фактическое меню соответствует основному (организованному) меню | ✓ | |
| Фактическое меню разновозрастное (7-11 лет, 12-18 лет) | ✓ | |
| Меню утверждено руководителем КШП и согласовано директором ОО | ✓ | |
| Информация о ежедневном меню: | | |
| Общий выход завтрака для 1-4 классов не менее 500 грамм | ✓ | |
| Калорийность завтрака для 1-4 классов не менее 470 Ккал | ✓ | |
| Суммарный выход горячего блюда на завтрак не менее 150 грамм | ✓ | |
| Общий выход обеда на менее 1-4 классов не менее 700 грамм | ✓ | |
| Выход первого блюда не менее 200 грамм | | |
| Выход гарнира не менее 150 грамм | | |
| Выход второго блюда не менее 90 грамм | | |
| Калорийность обеда для 1-4 классов не менее 670 Ккал | | |
| Организация питания детей по индивидуальным меню: <i>отсутв. детей</i> | | |
| Организовано питание детей, требующих индивидуального подхода в организации питания детей (сахарный диабет, целиакия, фенилкетонурия, муковисцидоз, пищевая аллергия) | | |
| Условия питания: | | |
| Созданы условия для мытья и дезинфекции рук (раковины, полотенца (бумажные, электрические), мыло) | ✓ | |
| Все дети питаются сидя (количество мест = количество детей) | ✓ | |
| Столовая посуда не имеет сколов | ✓ | |
| Столы, полы в столовой моются после каждого приема пищи | ✓ | |
| Температура блюд при приеме пищи (теплая) | ✓ | |
| Обслуживание: | | |
| Работники пищеблока в спец.одежде (халат, головной убор) | ✓ | |
| Персонал пищеблока обеспечен средствами индивидуальной защиты (наличие одноразовых перчаток у работников на раздаче) | ✓ | |
| Контрольное взвешивание: | | |
| Контрольное взвешивание блюд (<u>соответствие ежедневному меню</u>) | ✓ | |
| - горячее блюдо (завтрак) <i>245г</i> | | |
| - закуска (затрак) | | |
| - первое блюдо (обед) | | |
| - гарнир (обед) | | |