

**Рекомендуемые темы проверок по организации питания обучающихся.**

**1. Проверка качества питания.**

- 1.1. Проверка качества поставляемой продукции и сырья.
- 1.2. Готовность школьной столовой к работе в новом учебном году.
- 1.3. Проверка сроков реализации и условий хранения готовой продукции и сырья.
- 1.4. Проверка наличия меню, соответствие вывешенного меню фактическому питанию, выполнение норм раздачи готовой продукции.
- 1.5. Контроль за организацией приема пищи обучающимися.
- 1.6. Контроль за соблюдением санитарно-дезинфекционного режима в период карантина в школе.
- 1.7. Контрольные проверки по закладке сырья для приготовления блюд.
- 1.8. Контрольное взвешивание отпускаемой продукции.
- 1.9. Проверка соответствия документации на продукты, поступающие на пищеблок.
- 1.10. Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд.
- 1.11. Проверка наличия необходимой информации на стенде столовой.
- 1.12. Контроль организации приема пищи учащимися (санитарное состояние обеденного зала, обслуживание, самообслуживание).
- 1.13. Соответствие меню и накладных книге учета продуктов и бракеражному журналу.
- 1.14. Соблюдение гигиенических норм и правил учащимися во время приема пищи.

**2. Проверка санитарного состояния столовой и пищеблока.**

- 2.1. Наличие достаточного количества посуды и кухонного инвентаря на пищеблоке, маркировка.
- 2.2. Проверка личных медицинских книжек сотрудников пищеблока, соблюдение правил личной гигиены персоналом столовой.
- 2.3. Наличие спецодежды, наличие и условие хранения инвентаря. Наличие и условия хранения на пищеблоке дезинфицирующих средств, соблюдение гигиенических требований по уборке помещения и мытья посуды.
- 2.4. Соблюдение санитарного состояния пищеблока, обеденного зала и подсобных помещений.
- 2.5. Наличие инструкций по использованию технологического оборудования.
- 2.6. Состояние технологического оборудования, его исправность, наличие термометров.

**3. Проверка условий поставки готовой продукции и сырья.**

- 3.1. Проверка условий транспортировки и доставки продукции
- 3.2. Контроль тары, используемой для доставки сырья и готовой продукции.