Матрица для проведения проверки

Дата проверки: _____ Время проверки: _____

Образовательная организация: _____

Адрес: _____

Основание: _____

_____

Состав группы контроля:

_____

_____

_____

№№ п/п	Пункт проверки	Результат	Комментарий
1	Наличие двухнедельного цикличного меню на сайте организации		
2	Наличие двухнедельного цикличного меню на информационном стенде организации, размещенного для общего доступа		
3	Наличие фактического меню на день, соответствие его цикличному двухнедельному меню		
4	Еда на накрытых столах для детей приемлемой температуры (горячая)		
5	Индекс несъедаемости (визуальная оценка отходов)		
6	Мнение детей о вкусовых качествах блюд		
7	Мнение членов рабочей группы о вкусовых качествах блюд		
8	Наличие документов		
	Журнал отзывов и предложений		
	Журнал бракеража		
	Журнал витаминизации		
	Санитарные книжки сотрудников пищеблока		
	Журналы приемки продукции		
9	Наличие и использование кожных антисептиков (локтевых дозаторов), жидкого мыла при входе в обеденный зал		
10	Наличие и использование электрополотенец и бумажных полотенец при входе в обеденный зал		

11	Наличие разметки на полу для разведения потоков обучающихся в столовой		
12	Использование средств индивидуальной защиты (маски, перчатки, головные уборы, специальная одежда) сотрудниками столовой		
13	Наличие и использование бактерицидных рециркуляторов (ультрафиолетовых облучателей) в обеденном зале		
14	Проведение влажной уборки с использованием антисептических средств		
15	Состояние обеденных столов (влажная уборка поверхности обеденных столов, стульев, наличие бумажных салфеток, столовых приборов)		
16	Информационно- просветительская работа (использование на информационных стендах в столовой информации о правильном и здоровом питании, пропаганде здорового образа жизни и т.п.)		
17	Наличие буфета		
	Доступность его для детей		
	Ассортимент		
	Расчет (наличный, безналичный)		
18	Достаточное время для принятия пищи обучающимися		