

Чек – лист
проверки комиссией по общественному контролю
за организацией питания обучающихся
и документов по организации питания в
МБОУ «Школа Ясень»

Дата и время проведения проверки: 08.02.24, 10.30.
 Член(ы) комиссии, проводивший(е) проверку:

Представитель род. обществ. организации:

Маймухамедова

отв. по питанию: Торшенина М.С.

завхоз: Иванова З.Ф.

мед. сестра: Лобикова О.В.

№ п/п	Показатель качества/вопрос	Да	Нет
Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены			
1	Оборудование раковинами для мытья рук	+	
	Исправность смесителей	+	
	Наличие горячего и холодного водоснабжения	+	
	Оснащение моющими средствами	+	
	Наличие средств для сушки рук (бумажные полотенца, электрополотенца)	+	
2	Соблюдение обучающиеся созданными условиями	+	
Санитарно-техническое состояние помещений для приема пищи			
3	Санитарное состояние помещения для приема пищи соответствует установленным требованиям (чистый зал, столы протёртые, мебель без повреждений)	+	
	Проведение уборки помещений для приема пищи после каждого приема пищи	+	
	Наличие промаркированной ветоши для уборки столов	+	
	Отсутствие сколов на столовой посуде	+	
	Наличие салфеток на обеденных столах	+	
	Качество мытья школьной посуды (посуда промыта, просушена)	+	
	Наличие следов насекомых, грызунов и следы их жизнедеятельности в столовой		+
Режим работы помещений для приема пищи			
4	Наличие утвержденного графика приема пищи обучающимися	+	
	Своевременность накрытия столов	+	
	Своевременность прихода в столовую обучающихся	+	
Организация питания			
5.	Наличие утверждённого примерного / циклического/ меню основного питания для	+	

	всех возрастных групп и режимов функционирования учреждения		
	Соответствие ежедневного меню утверждённому	+	
	Отсутствие запрещённых блюд и продуктов	+	
	Наличие информационного стенда в обеденном зале (приказ об организации питания, приказ о создании бракеражной комиссии, утверждённое меню, график питания обучающихся, график дежурства педагогов в обеденном зале)	+	
	Наличие стенда на котором размещено ежедневное меню с указанием стоимости блюд	+	
	Наличие диетического /лечебного меню		+
	Организация питания детей с ОВЗ		+
Бракераж готовой продукции			
6.	Осуществление контроля массы порций на раздаче	+	
	Осуществление контроля за соответствием температуры подачи	+	
	Проведение бракеража готовой продукции членами бракеражной комиссии перед раздачей блюд	+	
7.	Органолептическая оценка блюд <i>рпба овощная, куски шпика, констел</i>		
	<i>тунца мелкая. Рпба заливка курица с овощами. Фрикадельки</i>		
	<i>свинный рпб, овощи томат. пюре. Улитки пюре урюк</i>		
	<i>рыб, консервированные фрукты, мясная, без консервов</i>		
	Определение индекса несъедобности		
	- менее 20%		
	30%-40%	+	
	50% и более		
Культура обслуживания			
8.	Внешний вид работников пищеблока соответствует установленным санитарным требованиям (спецодежда чистая, отсутствие украшений, наличие перчаток при раздаче)	+	
	Соблюдение эстетики подачи блюд	+	
	Наличие салатников, хлебниц	+	
	Наблюдение за культурой питания обучающихся во время приёма пищи	+	
Проведение профилактических мероприятий			
9.	Организация просветительской работы с обучающимися и родителями по формированию культуры питания	+	
	Наличие стенда с информацией по формированию культуры питания	+	
Организация питьевого режима			
10.	Питьевой режим организован		+
11.	Работа с поставщиками		
	Ведение претензионной работы		+

Рекомендации: защитными методами кусочек, оцен-
ка работы школьной столовой
удовлетворительная

Члены комиссии:

Ш

, Шаймуратово К. П.

Л

, Торшенина Г. С.

Иван

, Иванова З. Р.

Иван

, Лобикова О. В.