

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: 21.02.24. , 09.30.

Член(ы) комиссии, проводивший(е) проверку:

Директор школы / отв. по питанию: Ибрагимова С.М.

завхоз. Мванова З.Ф.

инсп. естествознания Жовикова О.В.

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

	всех возрастных групп и режимов функционирования учреждения		
	Соответствие ежедневного меню утверждённому	да	
	Отсутствие запрещённых блюд и продуктов	да	
	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)	да	
	Наличие стенда на котором размещено ежедневное меню с указанием стоимости блюд	да	
	Наличие диетического /лечебного меню		нет
	Организация питания детей с ОВЗ		нет
Бракераж готовой продукции			
6.	Осуществление контроля массы порций на раздаче.	да	
	Осуществление контроля за соответствием температуры подачи	да	
	Проведение бракеража готовой продукции членами бракеражной комиссии перед раздачей блюд	да	
7.	Органолептическая оценка блюд		
	<p>проверить вкус, температуру, запах, цвет, сочность, влажность, в меру, светло-кремовый, вкус сладковатый, умеренно кисловатый, запах жареного тёртого картофеля, ореховый - мясной</p>		
	Определение индекса несъедаемости		
	- менее 20%		
	30%-40%	да	
	50% и более		
Культура обслуживания			
8.	Внешний вид работников пищеблока соответствует установленным санитарным требованиям (спецодежда чистая, отсутствие украшений, наличие перчаток при раздаче)	да	
	Соблюдение эстетики подачи блюд	да	
	Наличие салатников, хлебниц	да	
	Наблюдение за культурой питания обучающихся во время приёма пищи	да	
Проведение профилактических мероприятий			
9.	Организация просветительской работы с обучающимися и родителями по формированию культуры питания	да	
	Наличие стенда с информацией по формированию культуры питания	да	
10.	Организация питьевого режима		
	Питьевой режим организован	да	
11.	Работа с поставщиками		
	Ведение претензионной работы	да	

Рекомендации: Защелоченный цемент, еда вкусная.
Качество работы именной стеновой штукатурки
удовлетворительной.

Члены комиссии:

Ибрагимов

/ Ибрагимов С.А.

Алиев

/ Алиев Т.С.

Алиев

/ Алиев З.Ф.

Алиев

/ Алиев Д.В.