

**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: 31.01.2014, 09.30.  
 Член(ы) комиссии, проводивший(е) проверку:

Представители орг. общественности  
Драчева Н.В., ответственный по питанию  
Горюхиных Т.С., завхоз Иванова З.Ф.,  
мер. сестра Новоселова О.В.

№ п/п	Показатель качества/вопрос	Да	Нет
<b>Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены</b>			
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	+	
<b>Санитарно-техническое состояние помещений для приема пищи</b>			
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		+
<b>Режим работы помещений для приема пищи</b>			
4	Наличие утвержденного графика приема пищи обучающимися	+	
	Своевременность накрытия столов	+	
	Своевременность прихода в столовую обучающихся	+	
<b>Организация питания</b>			
5.	Наличие утверждённого примерного / цикличного/ 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		+
<b>Бракераж готовой продукции</b>			
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>Рыба в виде порционных кусочков, вкус и запах соответствуют требованиям рецепта, цвет равномерный, желтый, запах свежий, нежирный, без посторонних примесей. Залог свежести, отсутствие комочков, зерно крупы рассыпчатое, перемешанное с сливочной и мясной.</i>		
	Определение индекса несъедаемости		
	- менее 20%		
	30%-40%	+	
	50% и более		
<b>Культура обслуживания</b>			
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	+	
<b>Проведение профилактических мероприятий</b>			
9.	Организация просветительской работы с обучающимися и родителями по формированию культуры питания	+	
	Наличие стенда с информацией по формированию культуры питания	+	
10.	<b>Организация питьевого режима</b>		
	Питьевой режим организован	+	
11.	Работа с поставщиками		
	Ведение претензионной работы	+	

Рекомендации: замечаний нет оценка  
технической стороной хороша

Члены комиссии:

Д

| Франова И. В.

Л

| Бришвина Г. С.

Ш

| Шанова З. Р.

Г

| Головина О. В.