

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

Дата и время проведения проверки: 20.11.2024 , 14.00
 Член(ы) комиссии, проводивший(е) проверку:

Мильникова А.

Мероз А.И.

№ 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

	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>суши - овант соевыми грибами нарезки, капуста, тунц - соевая, легкие хрустящие, фрискаदेशки - мясной, в меру соевый, жидк - светлый.</i>		
	Определение индекса несъедаемости		
	- 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	✓	
10.	Организация питьевого режима		
	Питьевой режим организован		
11.	Работа с поставщиками		

Рекомендации: _____

Члены комиссии:

Мирза

| А. Н. Мероз

[Signature]

| А. В. Жилищникова

| _____

| _____