

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

Дата и время проведения проверки: 06.12.24. 09.00.

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

Усубаева Л.М.
Карманова Т.А.

№ 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 средствам	✓	
	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 / 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	✓	
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>Овощи свежие в нарезке</i>	
		<i>Творог из створок, творожная, Чай с сахаром</i>	
		<i>Хлеб мякишами, сок фруктовый</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	✓	
10.	Организация питьевого режима		
	Питьевой режим организован	✓	
11.	Работа с поставщиками	✓	
	Ведение претензионной работы	✓	

Рекомендации: _____

Члены комиссии:

Умур _____

Карра _____

1 *Умурбаева Л.М.* _____

1 *Кармеланова Т.А.* _____

1 _____

1 _____