

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

Дата и время проведения проверки: 08.11.24., 09.00

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

Усуббаева Л.М.  
Карманова Л.А.

№ 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 средствам	✓	
	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>Овоцы светше в нарезке Хлеб из отрубной пшеницы, хлеб мякишовой, сок фруктовой</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: \_\_\_\_\_

Члены комиссии:

*Умур*

*Кариев*

1. *Умурбаева А. М.*

1. *Кариеванова Т. В.*

1. \_\_\_\_\_

1. \_\_\_\_\_