

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

Дата и время проведения проверки: 22.04.25г.

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

Журбаева Лилия Михайловна  
Карманова Татьяна Андреевна

| №<br>п/п                                                         | Показатель качества/вопрос                                                                                                                   | Да | Н |
|------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|---|
| <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                                                                                                                                                                                       | Суп борщ - острое содержание, фарш нарезан, мелко соевый; Макароны отваренные, тушеные, мясные; Салат; соответствует всем требованиям к качеству. |   |
|                                                | Определение индекса несъедобности                                                                                                                                                                                   | цвет белый, прозрачный, сладкий                                                                                                                   |   |
|                                                | - 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 | 2 |

Рекомендации: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Члены комиссии:

Икубаева А. М.

Карманова Т. А.

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

/ Икубаева

/ Карманова

/ \_\_\_\_\_

/ \_\_\_\_\_