

Чек – лист
проверки комиссией по общественному контролю
за организацией питания обучающихся
и документов по организации питания в
Филиал МБОУ «Чебеньковская СОШ» в п.Бакалка

Дата и время проведения проверки: 26 апреля 2024г

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

Талпушина Алла Намбие

Нашев Бишмбай Мауратович

| № 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 | отсутствует | |
| 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 /циклического/ 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>Вкус: тушёные овощи, гарниры, супы, соусы, заправки. Форма: правильная, нет рассыпчатости</i> | | |
| | Определение индекса несъедаемости | | |
| | - менее 20% | + | |
| | 30%-40% | | |
| | 50% и более | | |
| Культураобслуживания | | | |
| 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: Третицкий неБ

Член комиссии:

Защ

1 Замурина С. Н.

Защ

1 Налив В. К.

1 _____

1 _____