

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: 22.03, 2024г.

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

Таммушина Анна Павловна

Нашир Бислибай Наугурович

№ 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 изделий соответствует данному изделию, без постороннего запаха</i>		
	<i>Форма изделий, правильная, нет растрескивания с отв. стороны</i>		
	Определение индекса несъедаяемости		
	- 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: Претензий нет

Членкомиссии:

Там

| Тамбурина А. Н.

Там

| Тамбов Б. Ж.

| _____

| _____