

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

Дата и время проведения проверки: 16.08.14, 11:00

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

_____ *Васильева ИИ*
 _____ *Сидорова СВ*

№ 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		✓
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 утвержденного примерного / циклического/ меню основного питания для всех возрастных групп и режимов функционирования учреждения	✓	
	Соответствие ежедневного меню утвержденному	✓	
	Отсутствие запрещенных блюд и продуктов	✓	
	Наличие информационного стенда в обеденном зале (приказ об организации питания, приказ о создании бракеражной комиссии, утвержденное 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>Блюда приготовленные на рабочем месте соответствуют требованиям санитарного законодательства. Сметанная начинка в коржики. Миски для фруктов протерты.</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: *В ходе проверки родителями (родительского комитета по организации питания (родительский завтрак) замечаний нет.*

Члены комиссии:

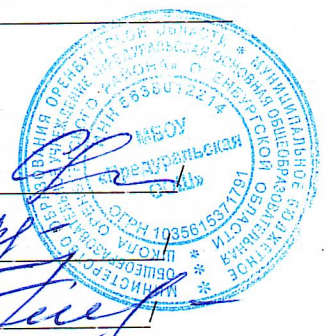
Свободенкова Е.В.

Васильева Л.И.

Клавдиева Е.В.

М.И.

Т.И.



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

Дата и время проведения проверки: 16.09.24, 14⁰⁰

Член(ы) комиссии, проводивший(е) проверку: Миташкина И.И.
Васильева С.В.

№ 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		✓
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>Масса приготовленного для детей соответствует нормам двукратного меню. Масса порции соответствует, что позволяет блюду. Уточнение порций в объеме. Итого: 100% в рамках критерия. Детям определены индекс несъедобности распределен по своим десерт</i>		
	- 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 приема 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: в ходе проверки раздаточного контроля по организации горячего питания (обед) замечаний нет

Члены комиссии:

Свободенкова ЕН
Миланова ИИ
Решетова СВ

