

**Чек – лист  
 проверки комиссией по общественному контролю  
 за организацией питания обучающихся  
 и документов по организации питания в**

**Формат** МБОУ «Каравашинская кадетская школа-интернат» п. Березовый

Дата и время проведения проверки: 05.04.2024г. 10.00

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

Зав. форматом Емшова А.Н.

Учитель нач. классов, член бригады

комиссии - Баранова Г.Н.

Родитель - Жадришва Л.С.

Показатель качества/вопрос	Да	Нет
<b>Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены</b>		
Оборудование раковинами для мытья рук	+	
Исправность смесителей	+	
Наличие горячего и холодного водоснабжения	+	
Оснащение моющими средствам	+	
Наличие средств для сушки рук (бумажные полотенца, электрополотенца)	+	
Соблюдение обучающиеся созданными условиями	+	
<b>Санитарно-техническое состояние помещений для приема пищи</b>		
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		частично на крысе
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>		
Наличие утвержденного графика приема пищи обучающимися	+	
Своевременность накрытия столов	+	
Своевременность прихода в столовую обучающихся	+	
<b>Организация питания</b>		
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	+	
<b>Бракераж готовой продукции</b>		
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>Макароны не разварены, котлеты одинаковые, промаркированы в духовке, соответствует вкусу и цвету, запаху</i>		
Определение индекса несъедаемости		
- менее 20%	✓	
30%-40%		
50% и более		
<b>Культура обслуживания</b>		
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>		
Организация просветительской работы с обучающимися и родителями по формированию культуры питания	+	
Наличие стенда с информацией по формированию культуры питания	+	
<b>Организация питьевого режима</b>		
Питьевой режим организован	+	
Работа с поставщиками		
Ведение претензионной работы		+

Рекомендации: Защитить бонусом со скелетом

Члены комиссии:

Рис

1. Евменова А.К.

Бар

1. Барашева Г.К.

Жур

1. Журашова Л.С.

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