

Чек - лист  
 проверки комиссией по общественному контролю  
 за организацией питания обучающихся  
 и документов по организации питания в  
 школе МБОУ «Каравашский казачий кадетский корпус» п. Берёзово

Дата и время проведения проверки: 30.09.2024

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

Зав. школой: Плещ - Ешилова И.И.

Член бригадной комиссии: Баранова Г.И.

Родитель: Жадрашва Л.Е.

№ п/п	Показатель качества/вопрос	Да	Нет
<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 промаркированных 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 следов 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 / 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>			
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>кислая масса (вытая, без комочков)</i>		
	<i>мол. сливки</i>		
	Определение индекса несъедемости		
	- 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.	<b>Работа с поставщиками</b>		
	Ведение претензионной работы		✓

Рекомендации: Приобрести Клубин

Члены комиссии:

Мещ -

Ешимова, Л.К.

Барх.

Баранова, Г.И.

Козлов -

Козрашова А.С.