

Чек – лист
проверки комиссией по общественному контролю
за организацией питания обучающихся
и документов по организации питания в
МБОУ «Каравашский казачий кадетский корпус»

Дата и время проведения проверки: 22.10.2024г.

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

Зав. школой Евстифеев Я.И.

Член бригадной комиссии: Варшова Г.И.

Родитель: Тодрашина Л.С.

№ 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>Блюдо соответствует тех.картам (цель, норма 0,5л/сут +)</i>		
	Определение индекса несъедаемости		
	- 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: Приобрести альбомы

Члены комиссии:

Минт-

1. Есипенко, А. В.

Барф-

1. Баранова Г. И.

Жадр/-

1. Жадранина А. С.

1. _____