

Чек - лист

проверки комиссией по общественному контролю
за организацией питания обучающихся
и документов по организации питания в

Финиш МБОУ «Жаровашский кадетский корпус

Дата и время проведения проверки: 14.05.2024

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

Зав. финишом: Семенова И.К.

уп. нач. классов, член бригадной комиссии
Баранова Г.И.

родитель: Кодраница П.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 протёрты, мебель без повреждений)	+	
	Проведение уборки помещений для приема пищи после каждого приема пищи	+	
	Наличие промаркированной сетки 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		✓
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>В соответствии цвету, вкусу, высоте и высоте, аккуратно разделен на одинаковые порции</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: Замеща (частичная) Башаев

Члены комиссии:

Клиев

Семешова А. И.

Барс.

Бариева Г. В.

Жадыр.

Жауранина А. С.