

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

Филиал МБОУ «Сараванная начальная школа»

Дата и время проведения проверки: 28.02.2017, 10ч 10 мин

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

Зав. филиалом: Баранова Л.И.

учитель нач. классов, член братерской комиссии

Баранова Л.И.

родитель Жигдринская 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 средствам	+	
	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 / цикличного/ 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>соответствует цвету, вкусу блюда, текстуре</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 альбум, закупить конверты

Члены комиссии:

Винт

1 Винникова Я. И.

Бакс

1 Борачева Г. Е.

Жадр

1 Жадранина Е. С.

1 _____