

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

Дата и время проведения проверки: 14.11.2024г (ЧО 10)

Член(ы) комиссии, проводивший(е) проверку:  
Зав. филиалом: Ешимова А.К.

Член бракеражной комиссии: Воронцова Г.И.

Родитель: Жафаралиева Л.С.

№ 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 ( <u>бумажные полотенца, электрополотенца</u> )	✓	
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 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		✓
<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>Блюдо (твореница запеканка с повидлом) соответствует тем. картан (висота, цвет, вкус)</i>		
	Определение индекса несъедаемости		
	- 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	✓	
<b>Организация питьевого режима</b>			
10.	Питьевой режим организован	✓	
11.	Работа с поставщиками		
	Ведение претензионной работы		✓

Рекомендации: Приобрести футболки, сумочки

Члены комиссии:

Жидел

Евстигимова А.К.

Барф

Баранова И.И.

Жидел

Жиделова А.С.