

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

Дата и время проведения проверки: 20.02.2015 13³⁰
 Член(ы) комиссии, проводивший(е) проверку:

Шарошилова Ольга Григорьевна
Душилова Анна Алексеевна
Сущикова Наталья Юрьевна

№ 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 / 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			✓
	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: _____

Члены комиссии:

Рущикова А.А. 
 Семенова М.Ю. 
 Шапошникова О.Г. 