

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

МБОУ «Жадралынский казахский государственный колледж» п. Бергенов

Дата и время проведения проверки: 31.01.2025

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

Зав. отделом: Балмашева Д.К.

Члены бригадной комиссии: Баранова Т.К.

Родитель: Жадралына А.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

Отварные макароны соответствуют виду, не разварены

Хлебцы пышные, прожарены

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

да

15

Рекомендации: купить сагетки

Члены комиссии:

Шул-

Есипов А.Т.

Баб-

Баранов И.И.

Жадр-

Жадрашна: А.С.