

**Чек – лист проверки комиссией по общественному контролю  
за организацией питания обучающихся и документов по организации питания в  
МАОУ «Дедуровская СОШ»**

Дата и время проведения проверки: 13.03.2022, 10:00

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

Светлашова Наталья Васильевна  
Теворина Ирина Викторовна  
Михайленко Любовь Владимировна

№ 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 (бумажные полотенца, электрополотенца)	✓	
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		
	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	✓	
10.	<b>Организация питьевого режима</b>		
	Питьевой режим организован	✓	
11.	Работа с поставщиками		
	Ведение претензионной работы	✓	

Рекомендации: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Члены комиссии:

Самякина Н.В. | Н.В.

Теворчан Р.Б. | Р.Б.

Пестряккина Л.В. | Л.В.

\_\_\_\_\_ | \_\_\_\_\_