

ЧЕК-ЛИСТ

проведения проверки по контролю за организацией и качеством питания обучающихся представителями общественной комиссии

Название образовательной организации:

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 198» г. Северск Томской области

Дата: 04.04.2023 год

Время посещения школьной столовой: 11⁰⁰ - 12⁰⁰

Классы: 3, 9 классов

Приём пищи: (завтрак, обед, полдник)

обед

Участники проведения проверки:

Ф.И.О., должность лиц из числа общественной комиссии:

Бродская И.К., председатель обществ. комиссии,
Кабанова Софья, ученица 5Б класса

№ п/п	Что проверить?	Как оценить?		Комментарии
		ДА	НЕТ	
ПРОВЕРКА СО СТОРОНЫ ЗАЛА ДЛЯ ПРИЁМА ПИЩИ				
1	Уборка обеденного зала после каждого приёма пищи	да		
2	Зал приема пищи чистый на момент проверки комиссии	да		
3	Мытьё обеденных столов с применением моющих средств	да		
4	Наличие насекомых, грызунов или следов их жизнедеятельности в помещении для приема пищи		нет	
5	Обеденные столы чистые (протёртые)	да		
6	Отсутствие деформированных приборов, отбитых краёв, трещин, сколов на столовой посуде	да		
7	Отсутствие влаги на столовых приборах и посуде	да		
8	Спецодежда у персонала столовой чистая и опрятная	да		
9	Создание условий для соблюдения детьми правил личной гигиены	да		
ПРОВЕРКА СООТВЕТСТВИЯ РАЦИОНА ПИТАНИЯ				
10	Наличие утвержденного 10-дневного цикличного меню для всех возрастных групп	да		
11	Размещение 10-дневного цикличного меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте (сайт школы)	да		
12	Наличие в утвержденном цикличном меню гигиенических требований для возрастных групп:	да		
	- масса порций			
	- химический состав			
	- биологическая ценность			
13	Наличие ежедневного меню в соответствии с 10-дневным циклическим меню	да		
14	Размещение ежедневного меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте (сайт школы / обеденный зал)	да		

15	Фактический рацион питания соответствует ежедневному меню	да		
16	Наличие технологических карт, соблюдение требований по их оформлению	да		
17	Отсутствие в меню повторов блюд	да		
18	Отсутствие в меню запрещённых продуктов питания	да		
19	Соответствие буфетной продукции разрешенному списку	да		
20	Журнал бракеража готовой кулинарной продукции заполнен (указано время проведения бракеража блюд, имеются подписи членов бракеражной комиссии)	да		
21	Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд	да		
ПРОВЕРКА ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ				
23	Соблюдение правил личной гигиены обучающимися	наг. школа		
24	Закрепление обеденных столов за каждым классом	да		
25	Соблюдение гигиенических правил обучающимися во время приема пищи	да		
26	Соответствие графика приема пищи обучающимися	да		
27	Дежурство педагогов (классных руководителей) в столовой на перемене	да		
28	Обеспечение льготным питанием обучающихся	да		
29	Основное блюдо горячее	есть журнал		
30	Визуальное количество отходов:			
	- менее 30 %	30%		
	- 30 % - 60 %			
31	Удовлетворённость ассортиментом и качеством потребляемых блюд (выборочный опрос учащихся)			
	- вкусно	5		
	- не очень	2		
	- не вкусно	0		
32	Информирование родителей и детей о здоровом питании	да		

Дополнения (замечания): Усилить контроль за соблюдением правил личной гигиены учащихся старшей школой.

И. Бродская И.К.
(Ф.И.О.) (расшифровка)

Над. Кабанова С.
(Ф.И.О.) (расшифровка)

(Ф.И.О.) (расшифровка)

ЧЕК-ЛИСТ

проведения проверки по контролю за организацией и качеством питания обучающихся представителями общественной комиссии

Название образовательной организации:

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 198» г. Северск Томской области

Дата: 13 апреля 2023 г.

Время посещения школьной столовой: 12.00 - 12.50

Классы: 6 класс (2 смены)

Приём пищи: (завтрак, обед, полдник) обед

Участники проведения проверки:

Ф.И.О., должность лиц из числа общественной комиссии:

Суздалова Е.Ю., отв. за питание
Суримова Л.И., педагогич. работник

№ п/п	Что проверить?	Как оценить?		Комментарии
		ДА	НЕТ	
ПРОВЕРКА СО СТОРОНЫ ЗАЛА ДЛЯ ПРИЁМА ПИЩИ				
1	Уборка обеденного зала после каждого приёма пищи	да		
2	Зал приема пищи чистый на момент проверки комиссии	да		
3	Мытьё обеденных столов с применением моющих средств	да		
4	Наличие насекомых, грызунов или следов их жизнедеятельности в помещении для приема пищи		нет	
5	Обеденные столы чистые (протёртые)	да		
6	Отсутствие деформированных приборов, отбитых краёв, трещин, сколов на столовой посуде	да		
7	Отсутствие влаги на столовых приборах и посуде	да		
8	Спецодежда у персонала столовой чистая и опрятная	да		
9	Создание условий для соблюдения детьми правил личной гигиены	да		
ПРОВЕРКА СООТВЕТСТВИЯ РАЦИОНА ПИТАНИЯ				
10	Наличие утвержденного 10-дневного циклического меню для всех возрастных групп	да		
11	Размещение 10-дневного циклического меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте (сайт школы)	да		
12	Наличие в утвержденном циклическом меню гигиенических требований для возрастных групп:	да		
	- масса порций			
	- химический состав			
	- биологическая ценность			
13	Наличие ежедневного меню в соответствии с 10-дневным циклическим меню	да		
14	Размещение ежедневного меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте (сайт школы / обеденный зал)	да		

15	Фактический рацион питания соответствует ежедневному меню	да		
16	Наличие технологических карт, соблюдение требований по их оформлению	да		
17	Отсутствие в меню повторов блюд	да		
18	Отсутствие в меню запрещённых продуктов питания	да		
19	Соответствие буфетной продукции разрешенному списку	да		
20	Журнал бракеража готовой кулинарной продукции заполнен (указано время проведения бракеража блюд, имеются подписи членов бракеражной комиссии)	да		
21	Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд	да		
ПРОВЕРКА ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ				
23	Соблюдение правил личной гигиены обучающимися	да		
24	Закрепление обеденных столов за каждым классом	да		
25	Соблюдение гигиенических правил обучающимися во время приема пищи	да		
26	Соответствие графика приема пищи обучающимися	да		
27	Дежурство педагогов (классных руководителей) в столовой на перемене	да		
28	Обеспечение льготным питанием обучающихся	да		
29	Основное блюдо горячее	см. журнал с температурой		
30	Визуальное количество отходов:			
	- менее 30 %			
	- 30 % - 60 %	40%		
31	Удовлетворённость ассортиментом и качеством потребляемых блюд (выборочный опрос учащихся)			
	- вкусно	4		
	- не очень	1		
	- не вкусно	0		
32	Информирование родителей и детей о здоровом питании	да		

Дополнения (замечания): Замечаний нет, фактический рацион питания соответствует ежедневному меню.

Суздалова *[подпись]*
(Ф.И.О.) (расшифровка)

Саррилова Л.И. *[подпись]*
(Ф.И.О.) (расшифровка)

(Ф.И.О.) (расшифровка)

ЧЕК-ЛИСТ

проведения проверки по контролю за организацией и качеством питания обучающихся представителями общественной комиссии

Название образовательной организации:

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 198» г. Северск Томской области

Дата: 19 апреля 2023

Время посещения школьной столовой: 10:00 - 11:00

Классы: 1 класс

Приём пищи: (завтрак, обед, полдник) обед

Участники проведения проверки:

Ф.И.О., должность лиц из числа общественной комиссии:

Макова Наталья Владимировна, реф. общественное 5Д класс

№ п/п	Что проверить?	Как оценить?		Комментарии
		ДА	НЕТ	
ПРОВЕРКА СО СТОРОНЫ ЗАЛА ДЛЯ ПРИЁМА ПИЩИ				
1	Уборка обеденного зала после каждого приёма пищи	да		
2	Зал приема пищи чистый на момент проверки комиссии	да		
3	Мытьё обеденных столов с применением моющих средств	да		
4	Наличие насекомых, грызунов или следов их жизнедеятельности в помещении для приема пищи		отсутствует	
5	Обеденные столы чистые (протёртые)	да		
6	Отсутствие деформированных приборов, отбитых краёв, трещин, сколов на столовой посуде	да		
7	Отсутствие влаги на столовых приборах и посуде	да		
8	Спецодежда у персонала столовой чистая и опрятная	да		
9	Создание условий для соблюдения детьми правил личной гигиены	да		
ПРОВЕРКА СООТВЕТСТВИЯ РАЦИОНА ПИТАНИЯ				
10	Наличие утвержденного 10-дневного циклического меню для всех возрастных групп	да		
11	Размещение 10-дневного циклического меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте (сайт школы)	да		
12	Наличие в утвержденном циклическом меню гигиенических требований для возрастных групп:	да		
	- масса порций			
	- химический состав			
	- биологическая ценность			
13	Наличие ежедневного меню в соответствии с 10-дневным циклическим меню	да		
14	Размещение ежедневного меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте (сайт школы / обеденный зал)	да		

15	Фактический рацион питания соответствует ежедневному меню	да		
16	Наличие технологических карт, соблюдение требований по их оформлению	да		
17	Отсутствие в меню повторов блюд	да		
18	Отсутствие в меню запрещённых продуктов питания	да		
19	Соответствие буфетной продукции разрешенному списку	да		
20	Журнал бракеража готовой кулинарной продукции заполнен (указано время проведения бракеража блюд, имеются подписи членов бракеражной комиссии)	да		
21	Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд	да		

ПРОВЕРКА ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

23	Соблюдение правил личной гигиены обучающимися	да		
24	Закрепление обеденных столов за каждым классом	да		
25	Соблюдение гигиенических правил обучающимися во время приема пищи	да		
26	Соответствие графика приема пищи обучающимися	да		
27	Дежурство педагогов (классных руководителей) в столовой на перемене	да		
28	Обеспечение льготным питанием обучающихся	да		
29	Основное блюдо горячее	см. журнал т. 102		
30	Визуальное количество отходов:			
	- менее 30 %			
	- 30 % - 60 %		40%	
31	Удовлетворённость ассортиментом и качеством потребляемых блюд (выборочный опрос учащихся)			
	- вкусно		4	
	- не очень		1	
	- не вкусно		0	
32	Информирование родителей и детей о здоровом питании	да		

Дополнения (замечания): Замечаний нет.
Работу школьной столовой делаем сами, не
оцениваю, лишь как родитель управляет.
Спасибо! да вам труд!

Мавров А.В. *МВ*
 (Ф.И.О.) (расшифровка)

 (Ф.И.О.) (расшифровка)

 (Ф.И.О.) (расшифровка)

ЧЕК-ЛИСТ

проведения проверки по контролю за организацией и качеством питания обучающихся
представителями общественной комиссии

Название образовательной организации:

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 198» г. Северск Томской области

Дата: 25 апреля 2020г

Время посещения школьной столовой: 12:00 - 13:00

Классы: обед 8 классов, 6 классов

Приём пищи: (обед, завтрак, полдник)

Участники проведения проверки:

Ф.И.О., должность лиц из числа общественной комиссии: Сурякова Наталья Ивановна, член общественной комиссии

№ п/п	Что проверить?	Как оценить?		Комментарии
		ДА	НЕТ	
ПРОВЕРКА СО СТОРОНЫ ЗАЛА ДЛЯ ПРИЁМА ПИЩИ				
1	Уборка обеденного зала после каждого приёма пищи	да		
2	Зал приема пищи чистый на момент проверки комиссии	да		
3	Мытьё обеденных столов с применением моющих средств	да		
4	Наличие насекомых, грызунов или следов их жизнедеятельности в помещении для приема пищи		нет	
5	Достаточное количество обеденной мебели	да		
6	Обеденные столы чистые (протёртые)	да		
7	Достаточное количество столовой посуды из расчета не менее 2-х комплектов на одно посадочное место	да		
8	Использование стеклянной, фаянсовой и фарфоровой посуды	да		
9	Использование столовых приборов из нержавеющей стали	да		
10	Отсутствие деформированных приборов, отбитых краёв, трещин, сколов на столовой посуде	да		
11	Отсутствие влаги на столовых приборах и посуде	да		
12	Спецодежда у персонала столовой чистая и опрятная	да		
13	Создание условий для соблюдения детьми правил личной гигиены	да		
14	Создание благоприятных условий для приема пищи в ОО (интерьер обеденного зала, микроклимат, освещённость)	да		
ПРОВЕРКА СООТВЕТСТВИЯ РАЦИОНА ПИТАНИЯ				
15	Наличие утвержденного 10-дневного цикличного меню для всех возрастных групп	да		
16	Размещение 10-дневного цикличного меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте (сайт школы)	да		
17	Соответствие 10-дневного цикличного меню количеству приёмов пищи в зависимости от	да		

15	Фактический рацион питания соответствует ежедневному меню	да		
16	Наличие технологических карт, соблюдение требований по их оформлению	да		
17	Отсутствие в меню повторов блюд	да		
18	Отсутствие в меню запрещённых продуктов питания	да		
19	Соответствие буфетной продукции разрешенному списку	да		
20	Журнал бракеража готовой кулинарной продукции заполнен (указано время проведения бракеража блюд, имеются подписи членов бракеражной комиссии)	да		
21	Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд	да		
ПРОВЕРКА ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ				
23	Соблюдение правил личной гигиены обучающимися	да		
24	Закрепление обеденных столов за каждым классом	да		
25	Соблюдение гигиенических правил обучающимися во время приема пищи	да		
26	Соответствие графика приема пищи обучающимися	да		
27	Дежурство педагогов (классных руководителей) в столовой на перемене	да		
28	Обеспечение льготным питанием обучающихся	да		
29	Основное блюдо горячее	да		
30	Визуальное количество отходов:	30%		
	- менее 30 %			
	- 30 % - 60 %			
31	Удовлетворённость ассортиментом и качеством потребляемых блюд (выборочный опрос учащихся)	50		
	- вкусно			
	- не очень			
32	Информирование родителей и детей о здоровом питании	да		

Дополнения (замечания): Замечаний нет
Вкусовые качества блюд хорошие
Меню соответствует 10-дневному меню
Все порции соответствуют возрастной
категории обучающихся

Е.С. Егорцов Д.И.
(Ф.И.О.) (расшифровка)

(Ф.И.О.) (расшифровка)

(Ф.И.О.) (расшифровка)

ЧЕК-ЛИСТ

проведения проверки по контролю за организацией и качеством питания обучающихся представителями общественной комиссии

Название образовательной организации:

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 198» г. Северск Томской области

Дата: 04.05.2023

Время посещения школьной столовой: 10.00 - 11.00

Классы: 2а, 2б, 2в

Приём пищи: (завтрак, обед, полдник)

Участники проведения проверки:

Ф.И.О., должность лиц из числа общественной комиссии:

Чернушова Елена Андреевна

№ п/п	Что проверить?	Как оценить?		Комментарии
		ДА	НЕТ	
ПРОВЕРКА СО СТОРОНЫ ЗАЛА ДЛЯ ПРИЁМА ПИЩИ				
1	Уборка обеденного зала после каждого приёма пищи	✓		
2	Зал приема пищи чистый на момент проверки комиссии	✓		
3	Мытьё обеденных столов с применением моющих средств	✓		
4	Наличие насекомых, грызунов или следов их жизнедеятельности в помещении для приема пищи		✓	
5	Обеденные столы чистые (протёртые)	✓		
6	Отсутствие деформированных приборов, отбитых краёв, трещин, сколов на столовой посуде	✓		
7	Отсутствие влаги на столовых приборах и посуде	✓		
8	Спецодежда у персонала столовой чистая и опрятная	✓		
9	Создание условий для соблюдения детьми правил личной гигиены	✓		
ПРОВЕРКА СООТВЕТСТВИЯ РАЦИОНА ПИТАНИЯ				
10	Наличие утвержденного 10-дневного цикличного меню для всех возрастных групп	✓		
11	Размещение 10-дневного цикличного меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте (сайт школы)	✓		
12	Наличие в утвержденном цикличном меню гигиенических требований для возрастных групп:			
	- масса порций	✓		
	- химический состав	✓		
	- биологическая ценность	✓		
13	Наличие ежедневного меню в соответствии с 10-дневным циклическим меню	✓		
14	Размещение ежедневного меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте (сайт школы / обеденный зал)	✓		

15	Фактический рацион питания соответствует ежедневному меню	✓		
16	Наличие технологических карт, соблюдение требований по их оформлению	✓		
17	Отсутствие в меню повторов блюд	✓		
18	Отсутствие в меню запрещённых продуктов питания	✓		
19	Соответствие буфетной продукции разрешенному списку	✓		
20	Журнал бракеража готовой кулинарной продукции заполнен (указано время проведения бракеража блюд, имеются подписи членов бракеражной комиссии)	✓		
21	Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд	✓		
ПРОВЕРКА ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ				
23	Соблюдение правил личной гигиены обучающимися	✓		
24	Закрепление обеденных столов за каждым классом	✓		
25	Соблюдение гигиенических правил обучающимися во время приема пищи	✓		
26	Соответствие графика приема пищи обучающимися	✓		
27	Дежурство педагогов (классных руководителей) в столовой на перемене	✓		
28	Обеспечение льготным питанием обучающихся	✓		
29	Основное блюдо горячее	✓		
30	Визуальное количество отходов:	✓		
	- менее 30 %			
	- 30 % - 60 %			
31	Удовлетворённость ассортиментом и качеством потребляемых блюд (выборочный опрос учащихся)	200		
	- вкусно			
	- не очень			
32	Информирование родителей и детей о здоровом питании	✓		

Дополнения (замечания): замечаний нет, столовая соответствует всем санитарным нормам

Д.А. Чернушова
(Ф.И.О.) (расшифровка)

(Ф.И.О.) (расшифровка)

(Ф.И.О.) (расшифровка)

ЧЕК-ЛИСТ

проведения проверки по контролю за организацией и качеством питания обучающихся представителями общественной комиссии

Название образовательной организации:

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 198» г. Северск Томской области

Дата: 19.05.2023

Время посещения школьной столовой: 13⁰⁰ - 14⁰⁰

Классы: дети ОВЗ

Приём пищи: (завтрак, обед, полдник)

Участники проведения проверки: Суфарица Евгения Юрьевна, отв. за питание
 Ф.И.О., должность лиц из числа общественной комиссии: Леонидова Елена Михайловна, реф.обсужденность 8Б класс

№ п/п	Что проверить?	Как оценить?		Комментарии
		ДА	НЕТ	
ПРОВЕРКА СО СТОРОНЫ ЗАЛА ДЛЯ ПРИЁМА ПИЩИ				
1	Уборка обеденного зала после каждого приёма пищи	✓		
2	Зал приема пищи чистый на момент проверки комиссии	✓		
3	Мытьё обеденных столов с применением моющих средств	✓		
4	Наличие насекомых, грызунов или следов их жизнедеятельности в помещении для приема пищи		✓	
5	Обеденные столы чистые (протёртые)	✓		
6	Отсутствие деформированных приборов, отбитых краёв, трещин, сколов на столовой посуде	✓		
7	Отсутствие влаги на столовых приборах и посуде	✓		
8	Спецодежда у персонала столовой чистая и опрятная	✓		
9	Создание условий для соблюдения детьми правил личной гигиены	✓		
ПРОВЕРКА СООТВЕТСТВИЯ РАЦИОНА ПИТАНИЯ				
10	Наличие утвержденного 10-дневного цикличного меню для всех возрастных групп	✓		
11	Размещение 10-дневного цикличного меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте (сайт школы)	✓		
12	Наличие в утвержденном цикличном меню гигиенических требований для возрастных групп:	✓		
	- масса порций			
	- химический состав			
	- биологическая ценность			
13	Наличие ежедневного меню в соответствии с 10-дневным цикличным меню	✓		
14	Размещение ежедневного меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте (сайт школы / обеденный зал)	✓		

15	Фактический рацион питания соответствует ежедневному меню	✓		
16	Наличие технологических карт, соблюдение требований по их оформлению	✓		
17	Отсутствие в меню повторов блюд	✓		
18	Отсутствие в меню запрещённых продуктов питания	✓		
19	Соответствие буфетной продукции разрешенному списку	✓		
20	Журнал бракеража готовой кулинарной продукции заполнен (указано время проведения бракеража блюд, имеются подписи членов бракеражной комиссии)	✓		
21	Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд	✓		
ПРОВЕРКА ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ				
23	Соблюдение правил личной гигиены обучающимися	✓		
24	Закрепление обеденных столов за каждым классом	✓		
25	Соблюдение гигиенических правил обучающимися во время приема пищи	✓		
26	Соответствие графика приема пищи обучающимися	✓		
27	Дежурство педагогов (классных руководителей) в столовой на перемене	✓		
28	Обеспечение льготным питанием обучающихся	✓		
29	Основное блюдо горячее	✓		
30	Визуальное количество отходов:			
	- менее 30 %	✓		
	- 30 % - 60 %			
31	Удовлетворённость ассортиментом и качеством потребляемых блюд (выборочный опрос учащихся)			
	- вкусно	3		
	- не очень	1		
32	Информирование родителей и детей о здоровом питании	0		
		✓		

Дополнения (замечания): Замечаний нет.
Вкусные качество блюд, хорошие
внешние показатели внешнего вида,
хороший аппетит.

Леонидов Е.И.
(Ф.И.О.) (расшифровка)

Судачев Е.Ю.
(Ф.И.О.) (расшифровка)

(Ф.И.О.) (расшифровка)
