

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: 12.01.2025

Время посещения школьной столовой: с 10⁰⁰ до 11⁰⁰

Классы: 2-е; 3-ие

Приём пищи: (завтрак, обед, полдник) обед

Участники проведения проверки:

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

Карпачева М. В. - род. объект. Б.В.; Д.В.
Акашова А. М.

№ 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 циклического меню для всех возрастных групп	✓		
11	Размещение 10-дневного циклического меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте (сайт школы)	✓		
12	Наличие в утвержденном циклическом 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)	✓		

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 января 2023 г.

Время посещения школьной столовой: 12⁰⁰ - 13⁰⁰

Классы: 5 класс, 6 класс

Приём пищи: (завтрак, обед, полдник) обед

Участники проведения проверки:

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

Керимов И.О., реф. общ-во 6 класса,
Суджаков Е.Ю., отв. за питание

№ 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		отсут.	
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:			
	- 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/нет		
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:			
	- менее 30 %		менее 30%	
	- 30 % - 60 %			
31	Удовлетворённость ассортиментом и качеством потребляемых блюд (выборочный опрос учащихся)			
	- вкусно		50	
	- не очень		0	
32	Информирование родителей и детей о здоровом питании		да	

Дополнения (замечания): Продолжить работу по соблюдению членскими казначейско-технических правил.

Кириллова Ксения
(Ф.И.О.) (расшифровка)

Суджанов
(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: 31.01.2023

Время посещения школьной столовой: 10:11

Классы: 4, В" Кладов.

Приём пищи: (завтрак, обед, полдник) обед

Участники проведения проверки:


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

Роденков С.В. 4, В" Кладов.

№ 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:			
	- масса порций	да		
	- химический состав	да		
	- биологическая ценность	да		
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	да		
30	Визуальное количество отходов: - менее 30 % - 30 % - 60 % - более 60 %	✓		
31	Удовлетворённость ассортиментом и качеством потребляемых блюд (выборочный опрос учащихся) - вкусно - не очень - не вкусно	да Неп. 0 0		
32	Информирование родителей и детей о здоровом питании	да		

Дополнения (замечания): Всё было очень вкусно, комплименты и спасибо, все - замечательно. Обеден. зал чистый, напористо суше.

Егорова О.В. 

(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: 08.02.2023 год

Время посещения школьной столовой: 10:30 - 11:00

Классы: 2-й класс

Приём пищи: (завтрак, обед, полдник) обед

Участники проведения проверки:

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

Бродская Ирина Константиновна, режис.
Одес-76, Суфалова Евгения Юрьевна, отв. з/з

№ 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:			
	- масса порций	да		
	- химический состав	да		
	- биологическая ценность	да		
13	Наличие ежедневного меню в соответствии с 10-дневным цикличным меню	да		
14	Размещение ежедневного меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте (сайт школы / обеденный зал)	да		

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: 17.02.2023

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

Классы: 2 смены, 6 классов

Приём пищи: (завтрак, обед, полдник) обед

Участники проведения проверки:

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

Сурилов Евгений Юрьевич, отв. за питание
Мегрелии Мария Валерьевна, реф. отв. за ДМ

№ 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		отсутств.	
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	дд		
16	Наличие технологических карт, соблюдение требований по их оформлению	дд		
17	Отсутствие в меню повторов блюд	дд		
18	Отсутствие в меню запрещённых продуктов питания	дд		
19	Соответствие буфетной продукции разрешенному списку	дд		
20	Журнал бракеража готовой кулинарной продукции заполнен (указано время проведения бракеража блюд, имеются подписи членов бракеражной комиссии)	дд		
21	Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд	дд		
ПРОВЕРКА ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ				
23	Соблюдение правил личной гигиены обучающимися	да		
24	Закрепление обеденных столов за каждым классом	дд		
25	Соблюдение гигиенических правил обучающимися во время приема пищи	дд		
26	Соответствие графика приема пищи обучающимися	дд		
27	Дежурство педагогов (классных руководителей) в столовой на перемене	дд		
28	Обеспечение льготным питанием обучающихся	дд		
29	Основное блюдо горячее			
30	Визуальное количество отходов:			
	- менее 30 %		менее 30%	
	- 30 % - 60 %			
	- более 60 %			
31	Удовлетворённость ассортиментом и качеством потребляемых блюд (выборочный опрос учащихся)			
	- вкусно	4		
	- не очень	0		
	- не вкусно			
32	Информирование родителей и детей о здоровом питании	состав		

Дополнения (замечания): Проверение бесед по кл. часам
о правилах поведения во время
приема пищи

Суздалов СР
(Ф.И.О.) (расшифровка)

Муромч
(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: 27.02.2023

Время посещения школьной столовой: 1300 - 1400

Классы: _____

Приём пищи: (завтрак, обед, полдник) полдник

Участники проведения проверки:

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

Суздалов Е.Ю., отв. за питание,
Егорцов Алексей Иванович, реф. общ-ть в ДК.

№ 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:			
	- масса порций	да		
	- химический состав	да		
	- биологическая ценность	да		
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	собл.		
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:	менее 30%		
	- менее 30 %			
	- 30 % - 60 %			
31	Удовлетворённость ассортиментом и качеством потребляемых блюд (выборочный опрос учащихся)	да		
	- вкусно			
	- не очень			
32	Информирование родителей и детей о здоровом питании	да		

Дополнения (замечания):

Замечаний нет. Вкусные
качество еды хорошее. Внешний вид
красивый, буфеты аккуратно

Евразов М. (Ф.И.О.)

(расшифровка)

Суряев (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: 03.03.2023 г.

Время посещения школьной столовой: 11⁰⁰ - 12⁰⁰, перемена

Классы: 9а, б, в, г, На, б, в

Приём пищи: (обед, завтрак, полдник) обед

Участники проведения проверки:

Ф.И.О., должность лиц из числа общественной комиссии: Кириллова И.О., родительская общественность, 5В класс, Суздамова Е.Ю., отв. за питание

№ 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:			
	- масса порций	да		
	- химический состав	да		
	- биологическая ценность	да		
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	Соблюдение витаминизации блюд	да		
20	Соответствие буфетной продукции разрешенному списку	да		напитки из использованы
21	Журнал бракеража готовой кулинарной продукции заполнен (указано время проведения бракеража блюд, имеются подписи членов бракеражной комиссии)	да		
22	Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд	да		
ПРОВЕРКА ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ				
23	Соблюдение правил личной гигиены обучающимися	да	нет	не все соблюдают
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		обед, полдник
29	Основное блюдо горячее	да		
30	Визуальное количество отходов:			
	- менее 30 %	да		
	- 30 % - 60 %	да		
31	Удовлетворённость ассортиментом и качеством потребляемых блюд (выборочный опрос учащихся)			
	- вкусно	вкусно		
	- не очень			
32	Информирование родителей и детей о здоровом питании	да		

Дополнения (замечания): продолжить работу по формированию навыков здорового питания, особенно у учащихся 5-8 классов

(Ф.И.О.)

(расшифровка)

Сул

(Ф.И.О.)

Суздальцев Е.Ю.

(расшифровка)

Вирянова

(Ф.И.О.)

Вирянова 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: 15.03.2023

Время посещения школьной столовой: 1430 - 15¹⁰, перемена

Классы: 8а, б, в, г, д, 8а, б, в, г

Приём пищи: (обед, завтрак, полдник) обед

Участники проведения проверки:

Ф.И.О., должность лиц из числа общественной комиссии: Бурдская И.К., председатель 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	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 цикличным 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	Соблюдение витаминизации блюд	да		
20	Соответствие буфетной продукции разрешенному списку	да		
21	Журнал бракеража готовой кулинарной продукции заполнен (указано время проведения бракеража блюд, имеются подписи членов бракеражной комиссии)	да		
22	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:	да		
	- менее 30 %			
	- 30 % - 60 %			
31	Удовлетворённость ассортиментом и качеством потребляемых блюд (выборочный опрос учащихся)	вкусно		
	- вкусно			
	- не очень			
32	Информирование родителей и детей о здоровом питании	да		

Дополнения (замечания): Замечаний нет.

Н.И. (Ф.И.О.) Бродская И.К. (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: 30.03.2022

Время посещения школьной столовой: 09:20 - 10:00, перемена

Классы: 5а, б, в, г, д, 7а, б, в, г

Приём пищи: (обед, завтрак, полдник) обед

Участники проведения проверки:

Ф.И.О., должность лиц из числа общественной комиссии: Саргенова Л.И., педагогический работник, Суздалова Е.Ю., отв. за питание

№ 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	да		
	- химический состав	да		
	- биологическая ценность	да		
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	Соблюдение витаминизации блюд	да		соль иофуртан.
20	Соответствие буфетной продукции разрешенному списку	да		
21	Журнал бракеража готовой кулинарной продукции заполнен (указано время проведения бракеража блюд, имеются подписи членов бракеражной комиссии)	да		
22	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 <i>разных категорий</i>	да		обед перекус
29	Основное блюдо горячее	да		
30	Визуальное количество отходов:			
	- менее 30 %			
	- 30 % - 60 %	да		
31	Удовлетворённость ассортиментом и качеством потребляемых блюд (выборочный опрос учащихся)			
	- вкусно	вкусно		
	- не очень			
32	Информирование родителей и детей о здоровом питании	да		

Дополнения (замечания): *Для льготных категорий детей, кот. определено 2-раз. питание, добавить продукты.*

Сузг Суздалова Е. Ю.
 (Ф.И.О.) (расшифровка)
Евреи Евремов А. И.
 (Ф.И.О.) (расшифровка)

 (Ф.И.О.) (расшифровка)