

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: 14 сентября 2013г

Время посещения школьной столовой: 11:30 - 12:00

Классы: 9, 10, 11

Приём пищи: (завтрак, обед, полдник)

Участники проведения проверки:

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

Нарина Владимировна - директор ЗД, ЧД

№ 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)	✓		

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 %			
	- более 60 %			
31	Удовлетворённость ассортиментом и качеством потребляемых блюд (выборочный опрос учащихся)	✓		
	- вкусно			
	- не очень			
	- не вкусно			
32	Информирование родителей и детей о здоровом питании	✓		

Дополнения (замечания): гигиенической шей

Вывод: школьная столовая соответствует / не соответствует (нужное подчеркнуть) требованиям, предъявляемым нормативно-правовыми актами.

Оценка работы школьной столовой признана удовлетворительной / неудовлетворительной (нужное подчеркнуть).

Михайлова И. В.
(Ф.И.О.) (расшифровка)

(Ф.И.О.) (расшифровка)