

## 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: 20.08.2017

Время посещения школьной столовой: 12 - 13

Классы: 7 - 8 классы

Приём пищи: (завтрак, обед, полдник)

Участники проведения проверки: Карминак Марина Ивановна, учитель 8б класса, родители 8б класса  
 Ф.И.О., должность лиц из числа общественной комиссии: Вудманок Е.Ю., ответственный за питание

№ п/п	Что проверить?	Как оценить?		Комментарии
		ДА	НЕТ	
<b>ПРОВЕРКА СО СТОРОНЫ ЗАЛА ДЛЯ ПРИЁМА ПИЩИ</b>				
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		
<b>ПРОВЕРКА СООТВЕТСТВИЯ РАЦИОНА ПИТАНИЯ</b>				
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		
<b>ПРОВЕРКА ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ</b>				
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%		
	- 30 % - 60 %	Да		
31	Удовлетворённость ассортиментом и качеством потребляемых блюд (выборочный опрос учащихся)			
	- вкусно	3		
	- не очень	0		
	- не вкусно	0		
32	Информирование родителей и детей о здоровом питании	Да		

Дополнения (замечания): Замечаний нет.

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

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

Д.М. Карамышев  
(Ф.И.О.) (расшифровка)

С.В. Суфарилова Е.Ю.  
(Ф.И.О.) (расшифровка)