

ЧЕК-ЛИСТ
проверки качества организации питания

№ п/п	Показатель качества/вопросы	ДА	НЕТ
1. Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены			
1.	Имеется доступ:		
	к раковинам;	да	
	мылу;	да	
	средствам для сушки рук;	да	
	средствам дезинфекции	да	
2	Обучающиеся пользуются созданными условиями	да	
2. Санитарно-техническое состояние обеденного зала			
3	Зал приема пищи чистый	да	
4	Обеденные столы чистые (протертые)	да	
5	Уборка обеденного зала производится после каждого приема пищи	да	
6	Обеденные столы и стулья без видимых повреждений	да	
7	Столовая посуда без сколов и трещин	да	
8	Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой не обнаруживаются	да	
3. Режим работы школьной столовой			
9	Имеется режим работы школьной столовой	да	
10	Имеется расписание приема пищи обучающимися	да	
11	Предоставление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком, утвержденным директором школы	да	
12	Количество обязательных приемов пищи соответствуют продолжительности, либо времени нахождения ребенка в школе	да	
4. Соблюдение требований к сбалансированному рациональному питанию обучающихся			
13	Наличие на сайте ОУ циклического меню для всех возрастных групп обучающихся (с 7 до 11 лет, с 12 лет и старше)	да	
14	Ежедневное (фактическое) меню размещено для ознакомления родителей и детей в обеденном зале школьной столовой	да	
15	Факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным циклическим меню не выявлены	да	
16	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	да	
17	Питание детей организовано с учетом особенностей здоровья	да	
18	Блюда подают детям в соответствии с температурой, указанной в технологических картах	да	
5. Культура обслуживания			
19	Наличие специальной одежды (формы, колпаки, косынки) у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	да	
20	Состояние специальной одежды у сотрудников удовлетворительное	да	
21	На обеденных столах имеются салфетки	да	
22	Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит	да	
6. Оценка готовых блюд			
23	Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (отсутствуют посторонние привкусы, запахи, не подгорело, доварено, не пересолено)	да	

Член(ы) комиссии:

<u>Занин</u>	/ <u>Заниванова Е.В.</u>
<u>Новик</u>	/ <u>Новокрещенных И.И.</u>
<u>Киселев</u>	/ <u>Киселева Е.А.</u>
<u>Саркисов</u>	/ <u>Саркисович С.И.</u>
<u>Михайлов</u>	/ <u>Михайлова О.И.</u>

АКТ ПРОВЕРКИ № 3
комиссией по родительскому контролю за организацией и
качеством питания обучающихся в МБОУ «Медянская ООШ»

На основании плана работы

Была проведена проверка по контролю за организацией и качеством питания

Время проверки: 23 ноября 2023

Проверку провели: Запивалова Екатерина Валерьевна - председатель комиссии, ответственный за организацию ВР и питания обучающихся.

Климовских А.А. – воспитатель детского сада, родитель

Новокрещенных И.А. – родитель

Киселева Е.А. – родитель

Саришвили С.Н. – родитель

Мишарина О.И. – родитель

При проведении проверки присутствовали:

Смирнова Л.В. – шеф-повар школьной столовой.

В ходе проведения проверки:

– **выявлены нарушения:**

нарушений не выявлено

– **сформированы предложения:**

Приложения к акту:

чек-лист проверки качества организации питания.

Члены комиссии по родительскому контролю за организацией и качеством питания обучающихся:

Запивалова Е.В. / Запивалова Е.В.

Новокрещенных И.А. / Новокрещенных И.А.

Киселева Е.А. / Киселева Е.А.

Саришвили С.Н. / Саришвили С.Н.

Мишарина О.И. / Мишарина О.И.

С актом проверки ознакомлен(а), копию акта получил(а):

Смирнова Л.В. Смирнова Л.В.
