

Муниципальное бюджетное образовательное учреждение
«Манская средняя общеобразовательная школа»
(МБОУ «Манская СОШ»)

Чек – лист проверки комиссией по родительскому контролю за организацией питания обучающихся документов по организации питания в МБОУ «Манская СОШ»

Дата и время проведения проверки 09.04.2024 09.30 до 10.00

Член комиссии, проводивший проверку: Киреева А.В.

№ п/п	Показатель качества/вопрос	Да	Нет
1	Есть Положение об организации питания обучающихся		
2	Есть формы заявлений о получении питания		
3	Имеется приказ об утверждении стоимости питания		
4	Есть утвержденное основное меню для возрастных категорий:		
	– 6–10 лет		
	– 11 и старше лет		
5	Ежедневное меню (фактическое) размещено для ознакомления родителей (законных представителей)		
6	Ежедневное меню (циклическое) совпадает с фактически приготовленными блюдами?		
7	Соответствие выхода готового блюда параметрам, указанным в меню		
8	Соблюдение требований к температуре подаваемых блюд		
9	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты		
10	Количество обязательных приемов пищи в основном и ежедневном меню соответствуют продолжительности, времени нахождения детей в образовательной организации		
11	Имеется ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?		
12	Выявились ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?		
13	Обнаруживались ли в столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?		
14	Имеется утвержденный график приема пищи обучающимися		
15	Имеется табель учета получения питания обучающимися		
16	Имеются документы о лабораторно-инструментальных исследованиях качества и безопасности поступающей пищевой продукции		
17	Имеются документы о лабораторно-инструментальных исследованиях качества и безопасности готовых блюд		
18	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)		
19	Наличие медицинских книжек у сотрудников пищеблока		
20	Соблюдение требований к правилам личной гигиены персонала при работе с		

	пищевыми продуктами. Наличие спецодежды у сотрудников пищеблока (халаты, фартуки, колпаки).		
21	Наличие Инструкции по технике безопасности в школьной столовой для участников образовательных отношений, стендовой информации о правилах поведения		
22	Наличие сертификатов соответствия на имеющиеся продукты		
23	Наличие товарных ярлыков на всех продуктах, что подтверждает соблюдение сроков годности продуктов питания		
24	Состояние посуды и столовых приборов (отсутствие битой посуды, деформированных приборов, чистота посуды)		
25	Проводится уборка обеденного зала, после каждого приема пищи		

Член комиссии:

09.04.2024



Киреева А.В.