

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: 11.01.2024г 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:

11.01.2024г  Кирева А.В.