

Проверки комиссии контроля качества питания обучающихся
МАОУ «Манчажская СОШ»

от « 15 » мая 2024 г.

Комиссия в составе:

1. Ажибаева Наталья Геннадьевна
2. Темик Евгений Анатольевич
3. Курбанова Лариса Шамовна
4. _____
5. _____

Провели проверку пищеблока по следующим вопросам:

1. Соответствие рациона питания по утвержденному меню
остатки соответствует требованиям
 2. Качество готовой продукции соответствует
 3. Санитарное состояние пищеблока
находится в полном порядке
 4. Организация приема пищи учащимися
проводится во время и сопровождении к. руководителем
 5. Соблюдение графика пищеблока
соответствует
 6. Внешний вид сотрудников пищеблока в порядке, соответствует
 7. Наличие меню (есть, нет) есть
 8. Соответствие меню дня 10-дневному меню соответствует
- Причина несоответствия _____

В результате проверки установлено

1. Накрывают на столах во время
2. Состояние столовой и внешний вид работников пищеблока удовлетворительного
3. Блюда соответствуют вкусовым требованиям.

Подписи членов комиссии:

Ажибаева Н.Г. _____

Темик Е.А. _____

Курбанова Л.Ш. _____

ФОРМА ЧЕК-ЛИСТА

проверки качества организации питания

Наименование муниципальной общеобразовательной организации (кратко):

МБОУ "Мамонтовская СОШ"

Адрес организации: с. Мамонты, ул. 8 Марта, 63а

Дата и время заполнения: 15.05.2024г. 12⁰⁰

Участник проведения мониторинга (ФИО родителей, контактный телефон, класс, в котором обучаются дети):

Андреавета Наталья Семёновна
Бажик Евгений Александрович
Лукашова Мария Ивановна

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