

**ЧЕК-ЛИСТ
ПРОВЕРКИ КАЧЕСТВА ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ
РОДИТЕЛЬСКИМ КОНТРОЛЕМ**

Дата проведения проверки: 16.10.2019

Инициативная группа, проводившая проверку (ФИО родителя, класс, в котором обучается его ребёнок):

1. Терехинцева Ксения Владимировна, 5 кл.
2. Терехтеева Ольга Александровна 8 класс

№ п/п	Показатель качества/ вопросы	Ответы	
		ДА	НЕТ
1	В школьной столовой для обучающихся имеется доступ:		
	к раковинам	✓	
	к средствам для дезинфекции рук	✓	
	к средствам для сушки рук	✓	
2	Обучающиеся пользуются созданными условиями	✓	
3	В обеденном зале для обеззараживания воздуха используется рециркулятор	✓	
4	Уборка обеденного зала проводится после каждого приёма пищи	✓	
5	На момент работы комиссии обеденный зал содержится в чистоте	✓	
6	Обеденные столы чистые	✓	
7	Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности обнаружены в столовой		✓
8	Обеденные столы и скамьи без видимых повреждений	✓	
9	Столовые приборы без сколов и трещин	✓	
10	Составлено расписание приёма пищи обучающимися	✓	
11	Питание обучающихся производится в соответствии с утверждённым расписанием	✓	
12	Наличие на сайте ОУ циклического (двухнедельного) меню для всех возрастных групп обучающихся (с 7 до 11 лет, с 12 лет и старше)	✓	
13	В меню имеются повторы блюд в смежные дни		✓
14	В меню имеются запрещенные блюда и продукты		✓
15	Ежедневное (фактическое) меню размещено для ознакомления детей в обеденном зале школьной столовой	✓	
16	В ежедневном меню имеются повторы блюд		✓
17	При сравнении реализуемого меню с утверждённым меню выявлены факты исключения отдельных блюд из реализуемого меню		✓
18	Имеется приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии	✓	
19	От всех партий приготовленных блюд снимается бракераж	✓	

20	Выявлен факт не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)		✓
21	Созданы условия для организации питания детей с учётом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевая аллергия)		✓
22	Выявлен факт выдачи детям остывший продукции		✓
23	Внешний вид горячего блюда и его подача эстетичны	✓	
24	Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (отсутствуют посторонние привкусы и запахи, блюда не подгорели, не пересолены)	✓	
25	У сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд, кухни имеется специальная одежда (форма, колпак или шапочка)	✓	

**ПРОТОКОЛ
ПРОВЕРКИ КАЧЕСТВА ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ
РОДИТЕЛЬСКИМ КОНТРОЛЕМ**

от 16 июля 2022 № 6

Инициативная группа, проводившая проверку (ФИО родителя):

1. Член комиссии Терентьева Ксения Владимировна
2. Член комиссии Терентьева Ольга Алексеевна

В ходе проверки проанализировано 25 вопросов, установлено следующее:

На момент проверки установлено: горячее питание предоставляется всем обучающимся 2-8 классов. Документацию которую знакомят медицинские работники школы и школа меню бракеражной комиссии знакомятся ежедневно по каждому приёму пищи. Комиссия установила, что школьная столовая соответствует требованиям, предъявляемым нормативно - правовыми актами. Оценка работы школьной столовой признана удовлетворительной.

Выявлены замечания:

Замечаний и замечаний со стороны проверяющих нет.

Рекомендовано:

Подписи членов комиссии Терентьева

/ Терентьева К.В. /
расшифровка

/ Терентьева О.А. /
расшифровка