

Чек – лист проверки комиссией по родительскому контролю за организацией питания обучающихся документов по организации питания

Дата и время проведения проверки: 13.09.2024г.

Член(ы) комиссии, проводивший(е) проверку: Хусенова З.Н., Хацаева М. Г., Георгиева Е. М.

№ п/п	Показатель качества/вопрос	Да	Нет
1.	Есть Положение об организации питания обучающихся	+	
2.	Есть формы заявлений о получении питания	+	
3.	Имеется акт об утверждении стоимости питания	+	
4.	Есть утвержденное основное меню для возрастных категорий?	+	
5.	В основном меню отсутствуют повторы блюд	+	
6.	Есть утвержденное ежедневное меню основного питания на сутки для всех возрастных групп детей	+	
7.	Ежедневное меню размещено для ознакомления родителей (законных представителей)	+	
8.	Вывешено ли цикличное меню в удобном для ознакомление родителей и детей?	+	
9.	Имеется ли утвержденное меню ?	+	
10.	Меню размещено для ознакомления родителей (законных представителей)?	+	
11.	Имеется утвержденный график приема пищи обучающимися?	+	
12.	Имеется табель учета получения питания обучающимися?	+	
13.	Качественно ли проводится уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	+	
14.	Имеют ли факты выдачи детям оставшейся пищи?		—
15.	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	+	

Члены комиссии:

Хусенова З. Н.

Хацаева М. Г.

Георгиева Е. М.

ЧЕК-ЛИСТ

проведения мониторинга качества организации питания

в МБОУ «СОШ с. Новый-Шарой»

(Родительский контроль)

Дата и время заполнения: 13.09.2024г.

Участники проведения мониторинга:

Ф.И.О., должность лиц из числа бракеражной комиссии: Умарова Э.Ю., Хусенова З. Н., Хацаева М. Г.

Ф.И.О. родителей: Георгиева Е. М. председатель родительского комитета школы, Дадаева Р. С. Алиева М. М.

ПРОВЕРКА СО СТОРОНЫ ЗАЛА ДЛЯ ПРИЕМА ПИЩИ

	ДА	НЕТ
1. Наличие ежедневного меню с указанием веса/объема блюд и кулинарных изделий?	да	
2. Фактический рацион питания соответствует ежедневному меню?	да	
3. Отсутствуют сколы на столовой посуде?	да	
4. Отсутствует влага на столовых приборах?	да	
5. Зал приема пищи чистый ?	да	
6. Обеденные столы чистые (протертые)?	да	
7. Спецодежда у персонала столовой чистая и опрятная?	да	
8. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции заполнен (указано время проведения бракеража блюд, имеются подписи членов бракеражной комиссии) ?	да	
9. Основное блюдо горячее ?	да	
10. Наличие профессионального образования у поваров	Да	

ПРОВЕРКА ПИЩЕБЛОКА И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ НА СКЛАДЕ

		ДА	НЕТ
1.	Соответствие веса готовых блюд заявленному весу в меню	да	
2.	Наличие маркировки на упаковке продуктов	да	
3.	Отсутствие продуктов с истекшим сроком годности	Да	
4.	Пищевые продукты изготовлены по ГОСТ	Да	
5.	Оборудование в рабочем состоянии?	да	
6.	Наличие заполненного по форме журнала бракеражных пищевых продуктов	да	
7.	Наличие медкнижек у персонала столовой	Да	

Подпись участников мониторинга:

М. Георгиева

М. М. Алиева

Р. С. Дадаева