

Чек – лист

проверки комиссией по родительскому контролю
за организацией питания обучающихся по организации питания
в МБОУ «Ковыльненская школа им. А.Смолко»

Дата и время проведения проверки: 25.09.2024

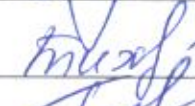
Члены комиссии проводившие проверку Н.В. Андрушко
А.В. Тихоненко
А.Д. Тагараева

Тема: «Документы по организации питания»

№ п/п	Показатель качества/вопрос	Да	Нет
1	Есть ли приказ об организации питания обучающихся?	✓	
2	Есть ли положение об организации питания обучающихся?	✓	
3	Есть ли приказ о создании бракеражной комиссии?	✓	
4	Есть ли положение о бракеражной комиссии?	✓	
5	Есть ли приказ о назначении ответственного по организации питания?	✓	
6	Есть ли приказ о питьевом режиме?	✓	
7	Есть ли положение о питьевом режиме?	✓	
8	Есть ли приказ о родительском контроле?	✓	
9	Есть ли положение о родительском контроле?	✓	
10	Есть ли программа производственного контроля?	✓	
11	Есть ли журнал бракеража готовой продукции?	✓	
12	Есть ли технологические карты наготавливаемые блюда?	✓	
13	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии?		✓
14	Есть ли утвержденное основное меню для возрастных категорий:	✓	
	- 7 - 11 лет	✓	
	- 12 и старше	✓	
15	Есть ли утвержденное ежедневное меню для всех возрастных категорий, обучающихся?	✓	
16	В основном меню в смежные дни отсутствуют повторы блюд?	✓	

17	Ежедневное меню размещено для ознакомления родителей (законных представителей) на информационном стенде, официальном сайте?	✓	
18	Организовано ли дополнительное питание? Если да, то:		✓
	– имеется ли утвержденное меню дополнительного питания		
	– оно размещено для ознакомления родителей (законных представителей) на информационном стенде, официальном сайте		
19	Имеются ли сопроводительные документы поступающей пищевой продукции (декларации о соответствии, сертификаты качества)?	✓	
20	Есть ли пищевые отходы и их количество после каждого приема пищи «индекс съедемости» (написать в процентном соотношении)?	✓	

Члены совета:

1. 
2. 
3. 
4. _____
5. _____

Чек – лист

проверки комиссией по родительскому контролю за организацией питания обучающихся по организации питания в МБОУ «Ковыльненская школа им. А.Смолко»

Дата и время проведения проверки: 25.10.2024 10.10.

Члены комиссии проводившие проверку Н.В. Андрушко
А.В. Тихомиров
А.Д. Татаров

Тема: «Организация питьевого режима»

№ п/п	Показатель качества/вопрос	Да	Нет
1	Есть ли приказ о питьевом режиме?	✓	
2	Есть ли положения о питьевом режиме?	✓	
3	Организован ли питьевой режим?	✓	
4	Имеются ли сопроводительные документы на бутилированную воду?		✓
5	Соблюдаются ли правила кипячения воды?	✓	
6	Ведется ли график смены кипячения воды?	—	
7	Есть ли утвержденное (согласованное) основное меню для возрастных категорий:	✓	
	- 7-11 лет	✓	
	- 12 и старше	✓	
8	Соответствует ли ежедневное меню основному меню?	✓	
9	Есть ли утвержденное ежедневное меню для всех возрастных категорий, обучающихся?	✓	
10	Вес готовой порции соответствует ли заявленному выходу в меню?	✓	
11	Соответствует ли температура подачи первых блюд (должно быть не менее 50-70°C)?	✓	
12	Соответствует ли температура подачи вторых блюд (должно быть не менее 45-60°C)?	✓	
13	Соответствует ли температура подачи третьих блюд (должно быть не менее 18 - 20°C)?	✓	
14	Имеются ли информационные стенды о здоровом питании?	✓	
15	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?		✓
16	Имеются ли в меню запрещенные продукты?		✓
17	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	✓	

Члены совета:

1. 
2. 
3. 
4. _____
5. _____

Чек – лист

проверки комиссией по родительскому контролю

за организацией питания обучающихся по организации питания

в МБОУ «Ковыльненская школа им. А.Смолко»

Дата и время проведения проверки: 15.11.2024г. 10.15

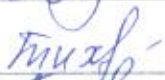
Члены комиссии проводившие проверку У.В. Андриченко
А.В. Тихоменко
А.Д. Тагараева

Тема: «Режим питания обучающихся в общеобразовательных организациях»

№ п/п	Показатель качества/вопрос	Да	Нет
1	Есть ли график режима работы школьной столовой?	✓	
2	Соблюдается ли режим работы школьной столовой?	✓	
3	Есть ли утвержденный директор график дежурства учителей?	✓	
4	Есть ли утвержденный директором график приема пищи обучающимися?	✓	
5	Перемена для приёма пищи 20 минут?	✓	
6	Достаточно ли продолжительности перемены для приёма пищи?	✓	
7	Проводится ли влажная уборка обеденного зала после каждого приема пищи?	✓	
8	Есть ли утвержденное (согласованное) основное меню для возрастных категорий:	✓	
	- 7-11 лет	✓	
	- 12 и старше	✓	
9	Соответствует ли ежедневное меню основному меню?	✓	
10	Вес готовой порции соответствует ли заявленному выходу в меню?	✓	
11	Соответствует ли температура подачи первых блюд (должно быть не менее 50-70°C)	✓	
12	Соответствует ли температура подачи вторых блюд (должно быть не менее 45- 60°C)	✓	
13	Соответствует ли температура подачи третьих блюд (должно быть не менее 18 - 20°C)	✓	
14	Имеются ли информационные стенды о здоровом питании?	✓	
15	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?		✓
16	Имеются ли в меню запрещенные продукты?		✓
17	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	✓	

Члены совета:

1.  _____

2.  _____

3.  _____

4. _____

5. _____

Чек – лист

проверки комиссией по родительскому контролю

за организацией питания обучающихся по организации питания

в МБОУ «Ковыльненская школа им. А.Смолко»

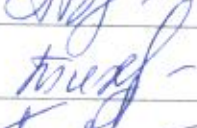
Дата и время проведения проверки: 18.12.2024 10.50

Члены комиссии проводившие проверку Г.В. Андриченко
А.В. Тихоменко
Л.А. Тафорова

Тема: «Режим питания обучающихся в общеобразовательных организациях»

№ п/п	Показатель качества/вопрос	Да	Нет
1	Есть ли график режима работы школьной столовой?	✓	
2	Соблюдается ли режим работы школьной столовой?	✓	
3	Есть ли утвержденный директор график дежурства учителей?	✓	
4	Есть ли утвержденный директором график приема пищи обучающимися?	✓	
5	Перемена для приёма пищи 20 минут?	✓	
6	Достаточно ли продолжительности перемены для приёма пищи?	✓	
7	Проводится ли влажная уборка обеденного зала после каждого приема пищи?	✓	
8	Есть ли утвержденное (согласованное) основное меню для возрастных категорий:	✓	
	- 7-11 лет	✓	
	- 12 и старше	✓	
9	Соответствует ли ежедневное меню основному меню?	✓	
10	Вес готовой порции соответствует ли заявленному выходу в меню?	✓	
11	Соответствует ли температура подачи первых блюд (должно быть не менее 50-70°C)	✓	
12	Соответствует ли температура подачи вторых блюд (должно быть не менее 45- 60°C)	✓	
13	Соответствует ли температура подачи третьих блюд (должно быть не менее 18 - 20°C)	✓	
14	Имеются ли информационные стенды о здоровом питании?	✓	
15	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?		✓
16	Имеются ли в меню запрещенные продукты?		✓
17	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	✓	

Члены совета:

1.  -
2.  -
3.  -
4. _____
5. _____