

Протокол
проверки организации питания в школе

от 24.10.15.

№ 4

Инициативная группа проводивших проверку:

1. Председатель комиссии Коломиец Наталья Валериевна
2. Член комиссии Смолий Ольга Николаевна
3. Член комиссии Кабрат Виктория Викторовна
4. Член комиссии

В ходе проверки установлено следующее:

Еда соответствует меню, ценники на готовой продукции присутствуют, коллектив столовой в униформе (жакет, перчатки, головка).
Отсутствуют информационные о правилах поведения за столом (в столовой / зоне приема пищи) устранили.

Выявлены замечания:

Ванной дежурка (ошмет) был поражен огнем холостым. Вечерняя уборка также как и на предыдущей проверке, не проводилась.

Рекомендовано:

Установить бойлер с теплой водой, отремонтировать и подключить систему для душа.

Подписи членов комиссии:

Коломиец Н.В.
Смолий О.Н.
Кабрат В.В.

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Молодежненская школа №2» Симферопольского района Республики Крым
ул. Школьная, 2, пгт. Молодежное, Симферопольский район, РК, 297501
тел.(0652)22-22 -91, e-mail:school_simferopolsiy-rayon19@crimeaedu.ru ОГРН1159102010176

Чек – лист

МБОУ Молодежненская школа №2
(наименование образовательного учреждения)

Комиссия в составе:

Колосович Наталья Валериевна
Смолий Ольга Николаевна
Кабрет Виктория Викторовна

Ассортимент блюд

24.12

20.152

№ п/п	Показатель качества/вопрос	ДА	НЕТ
1	Имеется ли основное (организованное) меню для каждой возрастной группы?	✓	
2	Размещено ли основное (организованное) меню на сайте образовательного учреждения для ознакомления родителей (законных представителей) и детей?	✓	
3	Имеется ли в образовательном учреждении график приема пищи обучающимися?	✓	
4	Размещено ли на стенде ежедневное (фактическое) меню для ознакомления родителей (законных представителей) и детей?	✓	
5	В меню отсутствуют повторы блюд в смежные дни?	✓	
6	Имеются ли в столовой (группе) стенды по вопросам здорового питания обучающихся?	✓	
7	Размещена ли на информационных стендах информация о здоровом питании (и о вредной пище)?	✓	
8	Размещена ли информация о правилах поведения за столом (в столовой/зоне приема пищи)?		✓
9	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	✓	
10	Имеются ли протоколы лабораторных исследований контроля безопасности поступающей пищевой продукции и выпускаемых блюд?	✓	

11	Соответствует ли ежедневное меню основному (организованному) меню?	✓	
12	Предусмотрена ли организация питания обучающихся с учетом особенностей их здоровья?	✓	
13	Вес готовой порции соответствует ли заявленному выходу в меню?		✓
14	Соответствует ли температура подачи первых блюд (должно быть не менее 50-70°C)?	✓	
15	Соответствует ли температура подачи вторых блюд (должно быть не менее 45- 60°C)?	✓	
16	Соответствует ли температура подачи третьих блюд (должно быть не менее 18 - 20°C)?	✓	
17	Выявлен ли факт выдачи детям остывшей пищи?	✓	
18	Есть ли в образовательном учреждении приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	✓	
19	Есть ли положение о бракеражной комиссии?	✓	
20	Есть журнал бракеража готовой продукции (прошит, пронумерован, заверен печатью)?	✓	
21	Ведется ли ежедневно журнал бракеража готовой продукции (подписи не менее 3 членов бракеражной комиссии)?	✓	
22	Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?		✓
23	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	✓	
24	Есть ли контрольная порция?	✓	
25	Внешний вид и подача блюд эстетичен, вызывает аппетит?	✓	
26	Удовлетворены ли вы качеством, вкусом и запахом готовых блюд?	гаспишно	
27	Дегустация родителями готовых блюд (для школы): Соответствуют ли блюда органолептическим показателям указанных в технологических картах (вкус, цвет, запах, консистенция)?	гаспишно	
28	Наедаются ли обучающиеся?	✓	
29	Большой ли объем пищевых отходов после приема пищи?	✓	
30	Каков вид пищевых отходов?	?	
31	Есть ли приказ о питьевом режиме?	✓	
32	Есть ли положение о питьевом режиме?	✓	
33	Организован ли питьевой режим?	✓	
34	Имеются ли сопроводительные документы на бутилированную воду?	—	
35	Соблюдаются ли правила кипячения воды?	✓	
36	Ведется ли график смены кипячения воды (с отметкой в соответствующем журнале)?	✓	
37	Проводится ли влажная уборка обеденного зала/зоны после каждого приема пищи?		✓
38	Имеются ли журналы по проведению влажных, генеральных уборок?	✓	
39	Есть ли график проветривания помещения для приёма пищи?	✓	
40	Удовлетворительное ли санитарное состояние помещения для приёма пищи?	гаспишно	
41	Удовлетворительное ли санитарное состояние мебели (столы, стулья)?	✓	

42	Эстетично ли оформлено помещение для приёма пищи?	✓	
43	Есть ли бумажные салфетки на обеденных столах?		✓
44	Созданы ли комфортные условия в помещении для приёма пищи (освещение, отопление, мебель и т.д.)?	✓	
45	Чистая ли в столовой/группе посуда и приборы для приёма пищи?	даспигно	
46	Столовая посуда без сколов и трещин?		
47	Внешний вид сотрудников (перчатки одноразовые, головные уборы, одежда-халат или фартук, обувь сменная) соответствует нормам?	✓	
48	Обнаружены ли в столовой/группе насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?		✓
49	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)?	даспигно	
50	Выявлены ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?		✓
51	Есть ли утвержденный директором график дежурства учителей?	✓	
52	Есть ли утвержденный директором график приема пищи обучающимися?	✓	
53	Достаточно ли продолжительности перемены для приёма пищи?	✓	
54	Имеется ли буфет в школьной столовой?	✓	
55	Есть ли в буфете запрещенная продукция?	✓	
56	Буфетная продукция находится в доступном месте для обучающихся?	даспигно	
57	Есть ли прейскурант цен на буфетную продукцию?	✓	
58	Есть ли ценники на каждом товаре, реализуемом в буфете школьной столовой?	✓	

С результатами, занесенными в чек-лист, ознакомлены:

Зав. производством _____

Повар _____

Руководитель учреждения Меликян И.С.

Члены родительского контроля:

Колосовская Наталья Валериевна И.С.
Смолин Игорь Николаевич С.И.
Кабрат Виктория Викторовна И.С.