

Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Гимназия №3»

Чек – лист
проверки комиссией по родительскому контролю
за организацией питания обучающихся документов по организации питания
в МОУ «Гимназия №3»

Дата и время проведения проверки: 7 марта 2023 г.

Члены комиссии, проводившие проверку: Глотова Н.А.,
Желобякова Н.А.

При проведении проверки присутствовали: представитель образовательной организации – ответственный за организацию питания Атрощенко Т.В.

№ п/п	Показатель качества	Да	Нет
Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены			
1	Имеется доступ:		
	– к раковинам для мытья рук;	+	
	– мылу и антисептикам;	+	
	– средствам для сушки рук	+	
2	Обучающиеся пользуются созданными условиями		
Санитарно-техническое состояние помещений для приема пищи			
3	Помещение для приема пищи чистое	+	
4	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии	+	
5	Насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности в помещениях для приема пищи отсутствуют	+	
6	Обеденные столы чистые (протертые)	+	
7	Обеденные столы и стулья без видимых повреждений	+	
8	На столовых приборах и столовой посуде отсутствует влага	+	
9	Столовая посуда без сколов и трещин	+	
Режим работы помещений для приема пищи			
10	Имеется утвержденный график приема пищи обучающимися	+	

11	Предоставление горячего питания обучающимся осуществляется в соответствии утвержденным графиком приема пищи	+	
12	Двухнедельное меню размещено на сайте для ознакомления родителей (законных представителей)	+	
Рацион питания			
13	Имеется утвержденное меню основного питания для всех возрастных групп и режимов функционирования	+	
14	В основном меню отсутствуют повторы блюд	+	
15	Имеются документы о лабораторно-инструментальных исследованиях качества и безопасности поступающей пищевой продукции	+	
16	Факты исключения или замены блюд при сравнении основного меню с ежедневным не выявлены	+	
17	В рационе отсутствуют запрещенные продукты и блюда	+	
18	Блюда подают детям в соответствии с температурой, указанной в технологических картах	+	
Культура обслуживания			
19	Работники пищеблока, осуществляющие раздачу готовых блюд, одеты в санитарную одежду	+	
20	Внешний вид и подача блюд эстетичен, вызывает аппетит	+	

– выявлены нарушения: Проверка проведена в завтрак, на второй перемене. Каши остается %40, гречки едят не все, бутербродов съедено.

– сформированы предложения: Классным руководителям контролировать, чтобы фрукты несли домой.

Представители по родительскому контролю за организацией питания обучающихся:

Подписи


