

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: 15.03.2023 перенесена после
3-го урока

Члены комиссии, проводившие проверку: _____

Кудряшова Татьяна Сергеевна, директор образовательной
организации ГАИ

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 (протерты)	✓	
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: *нет на завтрак блинов; каша, бутерброд с сосиской и пюре. К завтраку кашу едят не все, поэтому 20% укороче в очереди.*

– сформированы предложения:

Представители по родительскому контролю за организацией питания обучающихся:

Подписи

[Подпись]