

Чек - лист контроля организации горячего питания в МАОУ СОШ № 197

Дата проведения проверки: 23.01.2025

Рабочая группа, проводившая проверку: Наумова Мария Александровна.

№	Показатели/ (критерии) оценки	Да / Нет	Примечание
1.	Наличие в организации меню двухнедельного цикличного (для всех возрастных групп, для детей с особыми потребностями питания, заверено печатью и подписью)	Да	Уточнить сум 250 хоршо!
2.	Наличие в организации меню фактического на день (для всех возрастных групп, с учетом режима функционирования, для детей с особыми потребностями питания)	Да	
3.	Доступность двухнедельного цикличного меню для ознакомления родителей и детей (наличие на сайте организации, на информационном стенде)	Да	обучающиеся 22.01.2025
4.	Доступность фактического меню на день для ознакомления родителей и детей (наличие на сайте организации, на информационном стенде)	Да	23.01.25
5.	Отсутствие в меню повторов блюд в смежные дни (например, блюда из курицы или рыбы несколько дней подряд)	Нет	Рыба в меню нет
6.	Еда на накрытых столах для детей приемлемой для приема пищи температуры (по мнению членов рабочей группы)	Да	Питание было теплым
7.	Мнение членов рабочей группы о вкусовых качествах блюд (вкусно/не вкусно - почему, например, пересолено и т.д.)	50/50	Мясо - отличное, картофель - нет
8.	Индекс несъеданности в % (визуальная оценка отходов)	75% несъедено	Крупный кусок мяса, много супа
9.	Состояние обеденного зала на момент проверки:	Да	чисто!
	- мебель в обеденном зале имеет покрытие, позволяющее проводить обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств (нет сколов и повреждений)	Да	отлично!
	- стены и другие поверхности в обеденном зале имеет покрытие, позволяющее проводить обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств	Да	чисто
	- наличие столовых приборов на обеденном зале	Да	чисто
	- чистота в обеденном зале (визуальная оценка)		хорош/хор.
10.	Созданы ли Санитарно-гигиенические и иные условия (проведение уборки обеденного зала, созданы условия для соблюдения детьми правил личной гигиены, наличие и использование бактерицидных рециркуляторов (ультрафиолетовых облучателей) в обеденном зале)	Нет	раковина грязная, мыло не берется, вода горячая
11.	Наличие графика (режима) приема пищи в столовой, его доступность для детей и родителей (на информационном стенде, на сайте) с учетом времени для приема пищи (достаточное время для принятия пищи обучающимися - не менее 20 минут) Да.	Нет	на сайте есть
12.	Обеспечение организованного бесплатного питьевого режима в школе	Нет	Неукомплектовано
13.	Наличие контрольного блюда	Нет	Неукомплектовано
14.	Наличие журнала отзывов и предложений	Есть	
15.	Наличие журнала бракеража готовой продукции (наличие приказа о создании и порядке работы бракеражной комиссии, имеются подписи всех членов бракеражной комиссии, подтверждающих ежедневное снятие бракеража (пробы) приготовленных блюд, от всех партий приготовленных блюд снимается бракераж (пробы))	Да	
16.	Наличие буфета	Есть	Неукомплектовано
17.	Наличие общественного органа контроля (родительский комитет, комиссия по питанию и т. д.)	Есть	Работает, Наумова М.А.
18.	Информационно-просветительская работа по здоровому питанию (использование информационных стендов, размещение информации о правильном питании на сайте образовательной организации, ВК)	—	Нужно

Выводы и рекомендации

Подпись — меню не резать суп, меньше по вкусовым качествам, куриные грибки — хорошо и термическая обработка — хорошо, суп — отлично, гречневая каша (кроме рассыпчатая) сухая. Подписи с гречневой кашей не съедены, мясо (куриные грибки) съедены не едят. Вопрос по подписи — необходимо.

Подписи членов группы контроля, проводивших проверку:

Наумова (Наумова М.А.) 23.01.25.