

ЧЕК-ЛИСТ №2

комиссии общественного контроля за качеством и питания обучающихся  
в МБОУ «СОШ №5»

Дата проверки: 13.09.2014

Цель проведения общественного контроля: создание оптимальных условий, направленных на обеспечение обучающихся сбалансированным питанием, с соблюдением санитарно-гигиенических норм и требований Роспотребнадзора.

Участники комиссии общественного контроля по питанию:

- Килина Н.А. – и.о. директора школы, председатель комиссии;
- Домрачева Ю.В. – учитель, заместитель председателя;
- Репина Т. Н. – медицинская сестра, член комиссии;
- Панова Т.Г. – учитель, член комиссии;
- Малютина Ю.В. - представитель родительской общественности;
- Наконечная П.С. - представитель ученического коллектива.

Проверка со стороны зала для приема пищи

№ п/п	Зона контроля	Предмет проверки	Отметка о наличии/состоянии	Примечание
1.	Оценка условий для организации питания	Санитарное состояние столовой	<i>есть</i>	
		Соответствие количества оборудованных посадочных мест в столовой количеству одновременно питающихся детей	<i>есть</i>	
		Наличие условий для соблюдения детьми правил личной гигиены (умывальные раковины, мыло, одноразовые полотенца)	<i>есть</i>	
		Соответствие требованиям температуры горячих блюд на раздаче и на столе у обучающихся к моменту приема пищи, своевременное заполнение журнала измерения температуры приготовленных блюд при раздаче	<i>есть</i>	
		Наличие информационного стенда об организации питания, ежедневного меню	<i>есть</i>	
		Соблюдение требования к продолжительности перемен для приема пищи (не менее 20 минут)	<i>да</i>	
		Размещение информации об организации питания на сайте школы (в том числе ежедневного меню)	<i>есть</i>	
2.	Оценка меню	Наличие циклического согласованного меню	<i>да</i>	
		Наличие технологических карт к нему,	<i>да</i>	
		Соответствие фактического меню согласованному	<i>есть</i>	
		Наличие меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании (при наличии в школе детей с заболеваниями)	<i>да</i>	
		Наличие в меню продуктов, обогащенных витаминами и микроэлементами	<i>да</i>	
		Наличие в меню фруктов и овощей	<i>да</i>	

		Отсутствие в меню запрещенных блюд и продуктов	да	
3.	Прочие вопросы, характеризующие организацию питания	Наличие нормативных документов ОО (приказы об организации питания, обеспечении питьевого режима, составе бракеражной комиссии, о составе комиссии по общественному контролю)	да	
		Отсутствие кухонной посуды с повреждениями	отсутб.	
		Обеспеченность персонала специальной одеждой	да	
		Отсутствие в школьной столовой мебели с дефектами поверхности	отсутб	
		Наличие маркировки мебели	есть	
4.		Удовлетворяет ли Вас санитарное состояние столовой?	да	
5.		Нравится питание в школьной столовой?	да	
6.		Устраивает меню школьной столовой?	да	
7.		Считаете ли питание в школе здоровым и полноценным?	да	
8.		На сколько процентов дети съели завтрак?	93%	
9.		Рекомендации по результатам проверки:		

Подписи членов комиссии общественного контроля:

Домрачева Ю.В. \_\_\_\_\_

Репина Т. Н. \_\_\_\_\_

Панова Т.Г. \_\_\_\_\_

Малютина Ю.В. \_\_\_\_\_

Наконечная П.С. \_\_\_\_\_

И.о. директора школы

*каши*

Н.А. Калинина