

**Чек-лист общественного контроля
по изучению качества организации питания
в МБОУ СОШ №21 г. Белгорода**
наименование общеобразовательного учреждения

Дата «17» *сентября* 2023 года

№ п/п	Содержание (показатель) требований	Отметка о выполнении требования (да/нет, количество)
1.	Количество перемен, выделенных на потребление завтраков	да (6)
2.	Количество перемен, выделенных на потребление обедов	да (6)
3.	Соблюдение требований Инструкции по предупреждению коронавирусной инфекции для работников пищеблока (ИОТ – 3/20), разработанной в МБОУ СОШ №21 (использование всеми работниками пищеблока одноразовых масок, одноразовых перчаток)	да
4.	Соблюдение требования, что интервал между приемами пищи не должен превышать 3,5 - 4 часов	да
5.	Наличие дежурных в столовой из числа обучающихся дежурного класса	нет
6.	Раздача первых блюд осуществляется:	
	- работниками пищеблока	нет
	- классным руководителем	да
7.	Наличие графика работы столовой	да
8.	Наличие графика приема пищи обучающимися	да
9.	Размещение места сбора пищевых отходов	да
10.	Наличие линии раздачи	да
11.	Наличие сервировочных тележек для доставки пищи	да
12.	Наличие меню, согласованного с Роспотребнадзором и управлением образования	да
13.	Соответствие фактического меню утвержденному меню	да
14.	Размещение ежедневного меню в обеденном зале	да
15.	Соблюдение правил при порционировании и раздаче готовых блюд (наличие специального инвентаря, в том числе щипцов)	да
16.	Организация мытья рук для обучающихся перед приемом пищи при (в) обеденном зале	да

17.	Организация дежурства педагогов в обеденном зале, сопровождение обучающихся в столовую классными руководителями	да
18.	Уборку со столов в обеденном зале осуществляют:	
	- работники пищеблока	нет
19.	Уборку пищевых отходов с тарелок осуществляют:	да
	- работники пищеблока	да
	- работники ОУ	нет

Предложения:

все отмечено!

Члены общественного контроля:

Смирнов Алексей Д.В.
Зубов Александр Николаевич
Степанов И.И.

**Чек-лист общественного контроля
по изучению качества организации питания
в МБОУ СОШ №21 г. Белгорода**
наименование общеобразовательного учреждения

Дата «14» октября 2023 года

№ п/п	Содержание (показатель) требований	Отметка о выполнении требования (да/нет, количество)
1.	Количество перемен, выделенных на потребление завтраков	да (6 пер)
2.	Количество перемен, выделенных на потребление обедов	да (6 пер)
3.	Соблюдение требований Инструкции по предупреждению коронавирусной инфекции для работников пищеблока (ИОТ – 3/20), разработанной в МБОУ СОШ №21 (использование всеми работниками пищеблока одноразовых масок, одноразовых перчаток)	да
4.	Соблюдение требования, что интервал между приемами пищи не должен превышать 3,5 - 4 часов	да
5.	Наличие дежурных в столовой из числа обучающихся дежурного класса	нет
6.	Раздача первых блюд осуществляется:	
	- работниками пищеблока	нет
	- классным руководителем	да
7.	Наличие графика работы столовой	да
8.	Наличие графика приема пищи обучающимися	да
9.	Размещение места сбора пищевых отходов	да
10.	Наличие линии раздачи	да
11.	Наличие сервировочных тележек для доставки пищи	да
12.	Наличие меню, согласованного с Роспотребнадзором и управлением образования	да
13.	Соответствие фактического меню утвержденному меню	да
14.	Размещение ежедневного меню в обеденном зале	да
15.	Соблюдение правил при порционировании и раздаче готовых блюд (наличие специального инвентаря, в том числе щипцов)	да
16.	Организация мытья рук для обучающихся перед приемом пищи при (в) обеденном зале	да

17.	Организация дежурства педагогов в обеденном зале, сопровождение обучающихся в столовую классными руководителями	да
18.	Уборку со столов в обеденном зале осуществляют:	
	- работники пищеблока	нет
	- работники ОУ	да
19.	Уборку пищевых отходов с тарелок осуществляют:	
	- работники пищеблока	да
	- работники ОУ	нет

Предложения:

Члены общественного контроля:

Ю. Ким / Билусова Т.А.
Суря / Суряева О.В.
Тур / Туркина И.И.

**Чек-лист общественного контроля
по изучению качества организации питания
в МБОУ СОШ №21 г. Белгорода**
наименование общеобразовательного учреждения

Дата «14» октября 2023 года

№ п/п	Содержание (показатель) требований	Отметка о выполнении требования (да/нет, количество)
1.	Количество перемен, выделенных на потребление завтраков	да (6)
2.	Количество перемен, выделенных на потребление обедов	да (6)
3.	Соблюдение требований Инструкции по предупреждению коронавирусной инфекции для работников пищеблока (ИОТ – 3/20), разработанной в МБОУ СОШ №21 (использование всеми работниками пищеблока одноразовых масок, одноразовых перчаток)	да
4.	Соблюдение требования, что интервал между приемами пищи не должен превышать 3,5 - 4 часов	да
5.	Наличие дежурных в столовой из числа обучающихся дежурного класса	нет
6.	Раздача первых блюд осуществляется:	
	- работниками пищеблока	нет
	- классным руководителем	да
7.	Наличие графика работы столовой	да
8.	Наличие графика приема пищи обучающимися	да
9.	Размещение места сбора пищевых отходов	да
10.	Наличие линии раздачи	да
11.	Наличие сервировочных тележек для доставки пищи	да
12.	Наличие меню, согласованного с Роспотребнадзором и управлением образования	да
13.	Соответствие фактического меню утвержденному меню	да
14.	Размещение ежедневного меню в обеденном зале	да
15.	Соблюдение правил при порционировании и раздаче готовых блюд (наличие специального инвентаря, в том числе щипцов)	да
16.	Организация мытья рук для обучающихся перед приемом пищи при (в) обеденном зале	да

17.	Организация дежурства педагогов в обеденном зале, сопровождение обучающихся в столовую классными руководителями	да
18.	Уборку со столов в обеденном зале осуществляют:	
	- работники пищеблока	нет
	- работники ОУ	да
19.	Уборку пищевых отходов с тарелок осуществляют:	
	- работники пищеблока	да
	- работники ОУ	нет

Предложения:

Спасибо за Ваш труд. Все соответствует
нормам.

Члены общественного контроля:

Кобина | Бирюкова Г.А.
Мещеряков | Щенкова О.В.
Иванов | Лещинская И.И.