

Приложение  
к Типовому положению о родительском контроле  
за организацией горячего питания обучающихся  
в общеобразовательных организациях Березовского  
городского округа

Чек-лист

(Родительский контроль за организацией школьного питания)

г. Березовский «10» сентября 2022 г.

Комиссией в составе:

Чернова Евгения Сергеевна

была проведена проверка организации питания в столовой школы № \_\_\_\_\_ по адресу:

Время проверки: 9.30

Наименование комплекса:

Ассортимент блюд: бакланы, пюре из свеклы с кабачком, сосиски, макароны, сыр в масле, фрукты, чай с сахаром и лимоном

Направление проверки:

№ п/п	Наименование показателя	Да	Нет
1	Наличие в школе информационного стенда по вопросам здорового питания	✓	
2	Наличие условий для соблюдения детьми правил личной гигиены	✓	
3	Обеденный зал чистый, отсутствуют посторонние неприятные запахи	✓	
4	Спецодежда персонала чистая и опрятная	✓	
5	Школьная посуда без сколов	✓	
6	Наличие в обеденном зале циклического меню для ознакомления	✓	
7	Наличие в школе приказа о создании и порядке работы бракеражной комиссии	✓	
8	Наличие в составе бракеражной комиссии представителей родительского комитета	✓	
9	Наличие в обеденном зале ежедневного меню с составом и выходом блюд	✓	
10	Рацион питания соответствует заявленному меню	✓	
11	В случае несоответствия блюд заявленному меню наличие обоснования произведенной замены	✓	
12	Соответствие температуры подачи блюд (горячие блюда при раздаче должны иметь температуру не ниже 75°C, вторые блюда и гарниры - не ниже 65°C, холодные супы и напитки - не выше 14°C)	✓	
13	Соответствие выхода блюд	✓	
14	Соответствие вкуса блюда, вкусу ожидаемому согласно рецептуре приготовления	✓	
15	Наличие бракеражного журнала и полнота его заполнения	✓	
16	Наличие сопроводительных документов подтверждающих качество и безопасность сырья и продуктов питания	✓	

Вид и объем пищевых отходов после приема пищи: \_\_\_\_\_

**ПРЕДЛОЖЕНИЯ по улучшению организации питания:**

- 1) Кашки по утрам
- 2) Вкусные
- 3) Наблюдение за тем, как все идет своей дорожкой, чтобы все было в порядке.

С результатами, занесенными в чек-лист, ознакомлены:

Зав. производством столовой \_\_\_\_\_

Комиссия:

Чернова С.И. Мухоморова С.И.

Дата: 2022г

№ п/п	Наименование показателя	Да	Нет
1	Наличие в школе дифференцированного стандарта по вопросам здорового питания	✓	
2	Наличие уведомлений для соблюдения детьми правил личной гигиены	✓	
3	Обеденный зал чистый, отсутствуют посторонние запахи	✓	
4	Средства за персональ чистая и одноразовая	✓	
5	Школьные посуда без сколов	✓	
6	Наличие в обеденном зале циклического меню для ознакомления	✓	
7	Наличие в школе приказа о создании и порядке работы бракеражной комиссии	✓	
8	Наличие в составе бракеражной комиссии представителей родительского комитета	✓	
9	Наличие в обеденном зале ежедневного меню с составом и ценовым бланком	✓	
10	Гигиен питания соответствует заявленному меню	✓	
11	В случае несоответствия блюд заявленному меню наличие обоснования производственной замены	✓	
12	Соответствие температуры подачи блюд (средние блюда при подаче должны иметь температуру не ниже 75°C, горячие блюда и гарниры - не ниже 65°C, холодные супы и напитки - не выше 14°C)	✓	
13	Соответствие выхода блюд	✓	
14	Соответствие цвету, запаху, вкусу блюда, вкусу жидкого согласно рецептуре приготовления	✓	
15	Наличие бракеражного журнала и наличия его заполнения	✓	
16	Наличие сопроводительных документов подтверждающих качество и безопасность сырья и продуктов питания	✓	