

Чек-лист
(Родительский контроль за организацией школьного питания)

г. Анжеро-Судженск

«11.» 12. _____ 2024г.

Комиссия в составе:

Малых Ольги Владимировны – директора МБОУ «ООШ №38»

Капкановой Елены Валерьевны – ответственной за питание
в МБОУ «ООШ №38»

Коркиной Светланы Николаевны – члена комиссии родительского контроля,

Шилгалис Светланы Олеговны – члена комиссии родительского контроля,

Машечкиной Светланы Сергеевны – члена комиссии родительского контроля

провела проверку организации питания в столовой МБОУ «ООШ №38» по
адресу ул. Куйбышева, 48

Время проверки: 10⁰⁰

Наименование комплекса: завтрак

Ассортимент кап заки, кашки, рыба, курица блюд:
соус, жареное, свекольник, рис
пюре, хлеб.

Направление проверки: соблюдение санитарных норм сотрудниками
столовой, организация питания учащихся школы.

№ 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:
15 г.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ по улучшению организации питания:
в столовой организовать очередь очереди, очередь кассы.

С результатами, занесенными в чек-лист, ознакомлены:

Зав. производством столовой
 Денисова Е.П. [подпись]

Комиссия:

Малых О.В. [подпись]
 Капканова Е.В. [подпись]
 Коржиков С.И. [подпись]
 Мамедов С.С. [подпись]
 Шемелева О.И. [подпись]