

Чек-лист
(Родительский контроль за организацией школьного питания)

г. Анжеро-Судженск

«22» сентября 2022г.

Комиссия в составе:

Скрабневского Сергея Михайловича – директора МАОУ «ООШ №32»
Могутновой Инны Анатольевны – зам директора по БЖ МАОУ «ООШ №32»
Орловой Ольги Викторовны – ответственного за организацию питания учащихся
Шестеркиной Екатерины Александровны – члена комиссии родительского контроля
Бобровой Натальи Юрьевны – члена комиссии родительского контроля

провела проверку организации питания в столовой МАОУ «ООШ №32»
по адресу ул. Динамитная, 33
Время проверки: 22.09.2022 г (2 смена – 14.35, 15.25)

Наименование комплекса: школьный обед для обучающихся 2, 3 классов.

Ассортимент блюд: гуляш по – венгерски, 90 г, отвар шиповника, 200 г, рис отварной с маслом, 150 г, слива, 100 г, суп картофельный с макаронными изделиями, 200 г, хлеб пшеничный, 30 г

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 цикличного 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:
не все съедено суп; мясо в ожидании.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ по улучшению организации питания:

С результатами, занесенными в чек-лист, ознакомлены:

Зав. производством столовой Боброва Г.А.

Комиссия:

Скрабневский С.М. 

Орлова О.В. 

Могутнова И.А. 

Шестеркина Е.А. 

Боброва Н.Ю. 