

### Чек-лист

(Родительский контроль за организацией школьного питания)

г. Прокопьевск

«27» февраля 2024г.

Комиссией в составе:

Додан И.О. зам. директора по УВР (ответственная по питанию);

Новосельцева С.А. председатель профсоюзного комитета;

Печурина В.С. – учитель географии;

Зайцева Н.О. – член Управляющего совета

была проведена проверка организации питания в столовой школы № 68 по адресу: ул. Союзная д. 59

Время проверки: 10.00-10.20

Наименование комплекса: Завтрак «Школьника»

Состав комплекса: икра кабачковая, гуляш, каша гречневая рассыпчатая с маслом, кисель витаминизированный плодово-ягодный, хлеб пшеничный витаминный, хлеб ржаной.

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 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: 20%

ПРЕДЛОЖЕНИЯ по улучшению организации питания:

1) Напоминать учащимся младших классов о необходимости соблюдения личной гигиены при посещении столовой

2) \_\_\_\_\_

3) \_\_\_\_\_

С результатами, занесенными в чек-лист, ознакомлены:

Старший повар \_\_\_\_\_

Комиссия:

Мастер Зайцева Н.О.  
Мед. Новоселова С.А.  
Лек. Степанова В.С.