

Чек-лист

(Родительский контроль за организацией школьного питания)

Г. Салаир
« 23 » декабря 2021 г.

Комиссией в составе:

Челюковой Оксаны Александровны, Труновой Елены
Светловской, Жамной Власти Александровны,
Вайцеховой Светланы Владимировны, Мановой
Анастасии Сергеевны, директора Вайцеховой
Людмилы Александровны, отв. за питание
Воевошиной Ирины Александровны.

Была проведена проверка организации питания в столовые школы №
по адресу г. Салаир ул. Коммунальщицкая 7
Время проверки: 9³⁵

Наименование комплекса назначение меню завтрак

Ассортимент блюд картофельное пюре, мясо
творожное, икра баклажановая, компот
фруктово-ягодный, мандарины, сок бруснично-яблочный,
хлеб мякишковый.

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 произведённой замены		
12	Соответствие температуры подачи блюд (первые блюда при раздаче должны иметь температуру не ниже 75 градусов Цельсия, вторые блюда и гарниры – не ниже 65 градусов Цельсия, холодные супы и напитки – не выше 14 градусов Цельсия)	✓	
13	Соответствия выхода блюд	✓	
14	Соответствия 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: 1 перемена,
отходы отсутствуют

Предложения по улучшению организации питания: _____

1) Для старших классов добавить
трейлинг выпечки и двойную порцию
овсян каши

2) _____

С результатами, занесёнными в чек-лист, ознакомлены:

Зав. Производством столовой Мининберг В.И. по АИШ

Комиссия:

Шандова А.С. _____ СЗ
Томков Е.И. _____ СЗ
Челомская Д.А. _____ СЗ
Трунова Е.С. _____ СЗ
Войцеховская С.В. _____ СЗ
Валовойева А.А. _____ СЗ Светлинская Ч.А. _____

Права родителей (законных представителей) при посещении школьной столовой:

1. Родители (законные представители) обучающихся имеют право посетить помещения, где отсутствует реализация питания и приема пищи (обеденный зал).
2. Допуск законных представителей в пищевой блок и помещения для хранения сырья не предусмотрен.