

Приложение к положению о
родительском контроле за организацией
горячего питания обучающихся к
общеобразовательных организациях

Чек-лист

(Родительский контроль за организацией школьного питания)

г.Полысаево МБОУ «Школа № 35» 26.12.2023 г.

Комиссией в составе:

1. Завишних Мария Николаевна, председатель комиссии
2. Трифорова Екатерина Валерьевна, член комиссии
3. Бочуяева Юлия Николаевна, член комиссии
4. Рудне-Евгения Юрьевна, член комиссии, социальный педагог
5. Терскова Ирина Александровна, член комиссии

была проведена проверка организации питания в столовой школы МБОУ «Школа № 35» по адресу ул. Космонавтов, 17

Время проверки: 10⁰⁰; 11⁰⁰

Наименование комплекса: НЗ

Ассортимент блюд: соответствует заявленному меню.

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 | Обустроенный 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) замечаний и предложений по органи-
- 2) зации питания в школьной столовой нет.
- 3) объем пищевых отходов около 20-25%

С результатами, занесенными в чек-лист, ознакомлены:

Зав. производством столовой:

Шурманова А.А.

Комиссия:

| | | |
|----------------------|--|------------------|
| <i>М.В. Павлова</i> | | <i>Шурманова</i> |
| <i>Е.В. Тарасова</i> | | <i>Евдокимов</i> |
| <i>Ю.Н. Богачева</i> | | <i>Шурманова</i> |
| <i>В.Ю. Руднев</i> | | <i>Евдокимов</i> |
| <i>И.А. Тарасова</i> | | <i>Шурманова</i> |

Права родителей (законных представителей) при посещении школьной столовой:

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