

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» 27.10.2023г.

Комиссией в составе:

1. Лавшиниц Мария Николаевна, председатель комиссии
2. Муравьева Надежда Александровна, член комиссии
3. Трофимова Екатерина Васильевна, член комиссии
4. Морозова Ирина Александровна, член комиссии
5. Рудзис Евгения Юрьевна, член комиссии

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

Время проверки: 14:20

Наименование комплекса: Н/О

Ассортимент блюд: соответствует заявленному меню

Направление проверки:

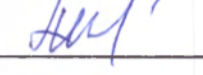
| № п/п | Наименование показателя | ДА | НЕТ |
|-------|---|----|-----|
| 1 | Наличие в школе информационного стенда по вопросам здорового питания | + | |
| 2 | Наличие условий для соблюдения детьми правил личной гигиены | + | |
| 3 | Обеденный зал чистый, отсутствуют посторонние неприятные запахи | + | |
| 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:
 ПРЕДЛОЖЕНИЯ по улучшению организации питания:

- 1) объем пищевых отходов составляет ~ 10-25%
- 2) замечаемый и предлагаемый нет
- 3) _____

С результатами, занесенными в чек-лист, ознакомлены:

Зав. производством столовой: Ширшикова Н.А. 

Комиссия:

| | | |
|-----------------------|--|-----------------|
| <u>Авдеева М.И.</u> | | <u>Тихонова</u> |
| <u>Муравьева Н.А.</u> | | <u>Тихонова</u> |
| <u>Трофимов В.В.</u> | | <u>Сидорова</u> |
| <u>Торопова И.А.</u> | | <u>Тихонова</u> |
| <u>Руднев В.В.</u> | | <u>Тихонова</u> |

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.