

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» 24.04.2014г.

Комиссией в составе:

1. Тараскина Мария Николаевна, председатель комиссии, ч.р.к.
2. Алексеева Лариса Николаевна, член комиссии, ч.р.к. 2^Бкл.
3. Богданова Юлия Николаевна, член комиссии, ч.р.к. 8^Акл.
4. Руднев Евгений Юрьевич, социальный педагог, член комиссии
5. Трофимова Екатерина Васильевна, член комиссии, ч.р.к. 2^Бкл.

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	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°С, 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 организации
- 2) питание в школьной столовой не м.
- 3) объем пищевых отходов \approx 20-25%

С результатами, занесенными в чек-лист, ознакомлены:

Зав. производством столовой: Смирнова И.И.

Комиссия:

<u>Гавришвили М.И.</u>		<u>Гавришвили</u>
<u>Алексеева Л.Н.</u>		<u>Алексеева</u>
<u>Гончарова Ю.Н.</u>		<u>Гончарова</u>
<u>Видица Е.И.</u>		<u>Видица</u>
<u>Красникова Е.В.</u>		<u>Красникова</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.