

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» 22.03.24 г.

Комиссией в составе:

1. Гавришья Мария Николаевна, председатель комиссии ч.РК.
2. Алексеева Лариса Николаевна, член комиссии, ч.РК. 2 кл.
3. Трофимов Вадим Валерьевич, член комиссии, ч.РК. 2 кл.
4. Вурье Евгения Юрьевна; социальный педагог, 7 кл. 2 кл.
5. Борисова Ирина Александровна; член комиссии зам. по Ф.Р.

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

Время проверки: 10<sup>00</sup>; 11<sup>00</sup>

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) *замачивать и прожаривать по организации*
- 2) *питание в школьной столовой*
- 3) *объем пищевых отходов  $\approx$  20-25%*

С результатами, занесенными в чек-лист, ознакомлены:

Зав. производством столовой: Ширшанова Н.А. *[подпись]*

Комиссия:

<u>Завишняя М.Н.</u>	1	<i>[подпись]</i>
<u>Алексеева Л.Н.</u>	1	<i>[подпись]</i>
<u>Трофимов В.В.</u>	1	<i>[подпись]</i>
<u>Руднев В.В.</u>	1	<i>[подпись]</i>
<u>Жорнова И.А.</u>	1	<i>[подпись]</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.