

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

Чек-лист

(Родительский контроль за организацией школьного питания)

г. Троицкое

«25» апреля 2024 г.

Комиссия в составе:

Ушакова М.Ю. - член родительского комитета,
Синаркова Э.Н. - член родительского комитета
Мейсшикова Э.В. - член родительского комитета
была проведена проверка организации питания в столовой школы № 63 по адресу ул. Мавная, 274

Время проверки: 09:45

Наименование комплекса: «Завтрак школьника»

Ассортимент блюд: курица в кисло-сладком соусе, курица порционные, макаронно-овощные с соусом том с сахаром и сливочным, хлеб пшеничный в/б/р/макс

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: еда, утраченная потребителем, свойства, объем отходов би.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ по улучшению организации питания:

- 1) Бесшампанское питание для всех учащихся
- 2) Больше свежих фруктов
- 3) _____

С результатами, занесенными в чек-лист, ознакомлены:

Зав. производством столовой Аксенова О.Т.

Комиссия:

Ушакова М.Ю. Ш
Синякова Э.Н. Е
Мельникова Е.В. М