

## Чек-лист (Родительский контроль за организацией школьного питания)

г. Анжеро-Судженск

«18» ноября 2022г.

Комиссия в составе:

Смолина С.С., Карамелин, Ю.И.,  
Бахметова О.К., Чингузова С.В.

была проведена проверка организации питания в столовой МАОУ «СОШ № 1»  
по адресу: ул. Сосновая, 46.

Время проверки: 11.00

Наименование комплекса: „Каменная школа - завтрак“

Ассортимент блюд: Каша гречневая молочная с маслом,  
15 блинчиков с творогом, сыр с овощами, салат  
шпинатный

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  | ✓  |     |

ПРЕДЛОЖЕНИЯ по улучшению организации питания:

- 1) Питание школьников отлично организовано, чисто, вкусно,
- 2) порции хорошие, еда теплая. Из предложенной, стараются
- 3) поддерживать этот уровень качества питания и организации процесса питания.

С результатами, занесенными в чек-лист, ознакомлены:

Зав. производством столовой/шеф-повар

Юрий Семенович Селев

Комиссия:

Юлия Захарова С.А.

Светлана С.

Ю. Бахметова О.К.

Александр И.И. Корнилов