

Чек-лист

Проведения родительского контроля за организацией школьного питания в Средней школе №32

Каменск-Уральский ГО

«24» Октября 2024 г.

Комиссия в составе:

3-х членов: Кочнева Е. Е. ; Степанова Т. А. ;
Кузнецова В. Е.

была проведена проверка организации питания в столовой школы № 32 по адресу Свердловская область, г. Каменск-Уральский, ул.Ленина, д.208

Время проверки: 11.12

Наименование комплекса: ООО „Икальниж“

Ассортимент блюд: соответствуют ежедневному меню по утверждению Роспотребнадзора.

Направление проверки:

№ п/п	Наименование показателя	Да	Нет
1	Наличие в школе информационного стенда по вопросам здорового питания	<input checked="" type="checkbox"/>	
2	Наличие условий для соблюдения детьми правил личной гигиены	<input checked="" type="checkbox"/>	
3	Обеденный зал чистый, отсутствуют посторонние неприятные запахи	<input checked="" type="checkbox"/>	
4	Спецодежда персонала чистая и опрятная	<input checked="" type="checkbox"/>	
5	Школьная посуда без сколов	<input checked="" type="checkbox"/>	
6	Наличие в обеденном зале циклического меню для ознакомления	<input checked="" type="checkbox"/>	
7	Наличие в школе приказа о создании и порядке работы бракеражной комиссии	<input checked="" type="checkbox"/>	
8	Наличие в составе бракеражной комиссии представителей родительского комитета	<input checked="" type="checkbox"/>	
9	Наличие в обеденном зале ежедневного меню с составом и выходом блюд	<input checked="" type="checkbox"/>	
10	Рацион питания соответствует заявленному меню	<input checked="" type="checkbox"/>	
11	В случае несоответствия блюд заявленному меню наличие обоснования произведенной замены	<input checked="" type="checkbox"/>	
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)	<input checked="" type="checkbox"/>	
13	Соответствие выхода блюд	<input checked="" type="checkbox"/>	
14	Соответствие вкуса блюда, вкусу ожидаемому согласно рецептуре приготовления	<input checked="" type="checkbox"/>	
15	Наличие бракеражного журнала и полнота его заполнения	<input checked="" type="checkbox"/>	
16	Наличие сопроводительных документов подтверждающих качество и безопасность сырья и продуктов питания	<input checked="" type="checkbox"/>	

Вид и объем пищевых отходов после приема пищи: 8-10%

ПРЕДЛОЖЕНИЯ по улучшению организации питания:

- 1) Соблюдать чистоту в помещении столовой.
- 2) Увеличить фрукты, овощи.
- 3) _____

С результатами, занесенными в чек-лист, ознакомлены:

Шеф-повар столовой НВ Богомолова Н.В.

Комиссия:

Заместитель директора по ВР ЕВ Елисеева Е.В.

Родитель Коч / Кочнева Е.С.

Родитель С / Степанова Т.А.

Родитель АВ / Александров А.В.

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.