

Чек-лист

Родительский контроль за организацией школьного питания
с. Кувай

«26» ноября 2024 г.

Комиссия в составе:

Урдишмова С.А. Шакимова А.Е. Тайсина Ю.Р.

была проведена проверка организации питания в столовой школы

Время проверки: 11:06

| № 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: отходы 270 г

ПРЕДЛОЖЕНИЯ по улучшению организации питания

работы по организации питания сит-а удобн.

С результатами, занесенными в чек-лист, ознакомлены:

Зав. производством столовой ЧинееваКомиссия: У АТайсина