

**Чек-лист**

**Родительский контроль за организацией школьного питания**

«10» 01 2023 г.

Комиссия в составе: Габкина Светлана Владимировна  
Бондир Павел Александрович  
Гинкель Александра Николаевна  
Вайденкшмер Юлия Викторовна

Была проведена проверка организации питания в столовой МБОУ «Школы № 32» по адресу ул. Карбышева, 1 Время проверки: 10.55

Наименование комплекса: завтрак

Ассортимент блюд: фрукты в ассортименте, закусочная творожная Зора с с. маж., батон мясной сор. шк. колб. ма.

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: \_\_\_\_\_

ПРЕДЛОЖЕНИЯ по улучшению организации питания: все соответствует нормам

С результатами, занесенными в чек-лист, ознакомлены:

Старший повар столовой Лерикова ИВ

Члены комиссии: Габкина СВ Бондир ПА Гинкель АН Вайденкшмер ЮВ