

ПРЕДЛОЖЕНИЯ по улучшению организации питания:

- 1) Увеличить ассортимент салатов, вторых блюд, каш
- 2) _____
- 3) _____
- 4) _____
- 5) _____
- 6) _____
- 7) _____

С результатами, занесенными в чек-лист, ознакомлены:

Зав. производством столовой Никитина Н.Б.

Комиссия:

Базина Е.А.
Самсонова П.В.
Слесаренко Е.С.
Ахорова Е.Т.

Базина
Ресса
Евфр

Чек-лист
(Родительский контроль за организацией школьного питания)

г. Минусинск

«25» декабря 2023

Комиссией в составе:

была проведена проверка организации питания в столовой школы № 7 по адресу ул. Проходчиков, 38

Время проверки: 11:50

Наименование комплекса: Минусинский комплекс

Ассортимент блюд: кашкет, плов с мясом, курица с овощами, картофель

Направление проверки: совместно с представителями санэпидстанции

№ 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: 40% отходов