

ПРЕДЛОЖЕНИЯ по улучшению организации питания:

- 1) Привести обеден. зал в соответствие с санит. требов.
- 2) _____
- 3) _____
- 4) _____
- 5) _____
- 6) _____
- 7) _____

С результатами, занесенными в чек-лист, ознакомлены:

Зав. производством столовой И.И. Ивашкина И.Б.

Комиссия:

Сиссаренко Е.С.

Баумин Е.А.

Самсонова П.В.

Керемев Е.Т.

Мещерякова Ю.Ю.

Резер

Баумин

И.И. Ивашкина

Е.Т. Керемев

Ю.Ю. Мещерякова

Чек-лист
(Родительский контроль за организацией школьного питания)

г. Многоуральск

«14» ноября 2023

Комиссией в составе:

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

Время проверки: 10⁴⁰

Наименование комплекса: школа-интернат

Ассортимент блюд: уха, картофель, суп, омлет, рыба, салат, выпечка

Направление проверки: соответствие СанПиН

№ 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: 10%