

ПРЕДЛОЖЕНИЯ по улучшению организации питания:

- 1) Школьное меню не соответствует заявленному
- 2) му в ЭПС 2.0.
- 3) \_\_\_\_\_
- 4) \_\_\_\_\_
- 5) \_\_\_\_\_
- 6) \_\_\_\_\_
- 7) \_\_\_\_\_

С результатами, занесенными в чек-лист, ознакомлены:

Зав. производством столовой Михайлова Н.Б.

Комиссия:

Сиваренко С.С. *Фиссар*  
 Бажина Е.А. *Бажина*  
 Самсонова Н.В. *[подпись]*  
 Кутенко С.Е. *[подпись]*  
 Макарова С.Т. *[подпись]*

*не согласна. Я у калькулятора просила поменять мя, запеканку, она не закончилась.*

Чек-лист

(Родительский контроль за организацией школьного питания)

г. Минусинск

«12» октября 2024

Комиссией в составе:

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

Время проверки: 12<sup>00</sup>

Наименование комплекса: Тимашевский

Ассортимент блюд: Засалата, гарнир-1, мов, цм, напитки-3

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:

20%