

ПРЕДЛОЖЕНИЯ по улучшению организации питания:

- 1) Расширить ассортимент выпечки и салатов.
- 2) _____
- 3) _____
- 4) _____
- 5) _____
- 6) _____
- 7) _____

С результатами, занесенными в чек-лист, ознакомлены:

Зав. производством столовой _____

Никишина Н.Б.

Комиссия:

Сисарико Е.С.
Самсонова Н.В.
Королева Е.Т.

Висер
Евф.

Чек-лист

(Родительский контроль за организацией школьного питания)

г. Истринский район

«15» октября 2023

Комиссией в составе:

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

Время проверки: 09:45

Наименование комплекса: МКОУ «СШ № 7 Истринского района Московской области»

Ассортимент блюд: борщ, котлет, пюре картофельное, салат с мясом, мед

Направление проверки: соответствие санитарным требованиям

| № 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: