

Чек-лист
(Родительский контроль за организацией
школьного питания)

«17 января» 2024 г.

Комиссия в составе:

1. Савельева М.В.
2. Кротова А.А.
3. Думаева В.И.

Была проведена проверка организации питания в столовые школы №5 по адресу: ул. Советская, 39

Время проверки: 8:40

Цель проверки: соответствие блюд утвержденному меню, соблюдение гигиенических требований для работников столовой, педагогов и обучающихся.

№ 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	✓	
4	Спецодежда персонала чистая и опрятная	✓	
5	Школьная посуда без сколов	✓	
6	Наличие в обеденном зале циклического меню для ознакомления	✓	
7	Проводится ли уборка столов после каждого приема пищи	✓	
8	В меню отсутствуют повторы блюд	✓	
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 журналов и полнота его заполнения	✓	
16	Наличие сопроводительных документов, подтверждающих качество и безопасность сырья и продуктов питания	✓	

ПРЕДЛОЖЕНИЯ по улучшению организации питания:

Предложить родителям, проводить дома беседы о полезном и правильном питании.

ДОПОЛНЕНИЯ

(замечания): _____

С результатами, занесенными в чек-лист, ознакомлены:

Зав. производством столовой Орлова С.М.

Комиссия:

Кротова А.А. Кузнецова В.И.
Собалева М.И.