

Чек-лист

(Родительский контроль за организацией школьного питания)

с.Ошурково

«14» мая 202 г.

Комиссия в составе:

Марина М. 15, Крайнов М. 21.

была проведена проверка организации питания в столовой

МОУ Ошурковская НОШ

Время проверки: 09.15.

Наименование комплекса: Монастырский цв., туалет, каб с м.машин.

Направление проверки :

№ п/п		Да	Нет
1	Наличие в школе информационного стенда по вопросам здорового питания	да	
2	Наличие условий для соблюдения детьми правил личной гигиены	да	
3	Обеденный зал чистый, отсутствуют посторонние неприятные запахи	да	
4	Спецодежда персонала чистая и опрятная	да	
5	Школьная посуда без сколов	да	
6	Наличие в обеденном зале циклического меню для ознакомления	да	
7	Наличие в школе приказа о создании и порядке работы бракеражной комиссии	да	
8	Наличие в составе бракеражной комиссии представителей родительского комитета	да	
9	Наличие в обеденном зале ежедневного меню с составом и выходом блюд	да	
10	Рацион питания соответствует заявленному меню	да	
11	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)	соот	
13	Соответствие выхода блюд	соот	
14	Соответствие вкуса блюда, вкусу ожидаемому согласно рецептуре приготовления	соот	
15	Наличие бракеражного журнала и полнота его заполнения	соот	
16	Наличие сопроводительных документов подтверждающих качество и безопасность сырья и продуктов питания	да	

Вид и объем пищевых отходов после приема пищи: соотв.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ по улучшению организации питания:

- 1) нет.
- 2)
- 3)

С результатами, занесенными в чек лист ознакомлены

Зав. столовой Василь

Комиссия:

Марина М. 15