**Чек-лист**

**(Родительский контроль за организацией школьного питания)**

с.Ошурково «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_202\_\_г.

Комиссия в составе: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ была проведена проверка организации питания в столовой МОУ Ошурковская НОШ

Время проверки: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Наименование комплекса:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Направление проверки :

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п/п |  | 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 цикличного 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 | Соответствие температуры подачи блюд (горячие блюда при раздаче должны иметь температуру не ниже 75°С, вторые блюда и гарниры - не ниже 65°С, холодные супы и напитки - не выше 14°С) |  |  |
| 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: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

ПРЕДЛОЖЕНИЯ по улучшению организации питания:

1. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
3. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

С результатами, занесенными в чек лист ознакомлены

Зав. столовой \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Комиссия:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_