

Чек – лист

(родительский контроль за организацией школьного питания)

г. Юрга

« 12 » апреля 202 3 год

Комиссия в составе: Михайловская И.С., Шкорова И.С.

Провела проверку организации питания в столовой шк № 15 по адресу: ул. Исайченко, 11

Время проверки: 13.55

Наименование комплекса Абонесская

Направление проверки:

| № п/п | Направление проверки  | да | нет |
|-------|---|----|-----|
| 1.    | Стенд по вопросам здорового питания   | ✓  |     |
| 2.    | Наличие условий для соблюдения детьми правил личной гигиены   | ✓  |     |
| 3.    | Обеденный зал чистый, нет посторонних неприятных запахов  | ✓  |     |
| 4.    | Спецодежда персонала чистая, опрятная   | ✓  |     |
| 5.    | Школьная посуда без сколов  | ✓  |     |
| 6.    | Наличие в зале цикличного меню для ознакомления   | ✓  |     |
| 7.    | Наличие в школе приказа о создании и порядке работы бракеражной комиссии  | ✓  |     |
| 8.    | Наличие в составе 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 проведенной замены  | —  | —   |
| 12.   | Соответствие температуры подачи блюд (горячие блюда при раздаче не ниже 75*, вторые блюда и гарниры не ниже 65*, холодные супы и напитки не выше 14*) | ✓  |     |
| 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 ничего не было

Предложения : —

С результатами, занесенными в чек – лист ознакомлен Ковалева (зав. производством)

Комиссия: Иванов Шкорова

Права родителей (законных представителей): 1) имеют права посетить помещения, где осуществляется реализация питания и прием пищи (обеденный зал), 2) допуск в пищевой блок и помещения для хранения сырья не предусмотрен.