

Чек-лист

(Родительский контроль за организацией школьного питания)

г. Прокопьевск

«29» ноября 2023

Комиссия в составе:

Макина Ольга Анатольевна, Иванова Анна Сергеевна

была проведена проверка организации питания в столовой МКОУ «Школа № 2» по адресу г. Прокопьевск, ул. Обручева, 50.

Время проверки: 10.50

Наименование комплекса: обед

Ассортимент блюд: 1 блюдо – свекольник с мясом и сметаной, 2 блюдо – филе птицы в кисло-сладком соусе, гарнир – лапша отварная с маслом, хлеб – ржаной, пшеничный, напиток – чай.

Направление проверки:

| № 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: нички в
малом объеме

ПРЕДЛОЖЕНИЯ по улучшению организации питания:

Питание организовано хорошо

С результатами, занесенными в чек-лист, ознакомлены:

Повар Кинг

Комиссия:

Иванов Иванов А. С.
Макин Макин О. А.