

Приложение к положению о родительском контроле
за организацией горячего питания обучающихся в
общеобразовательных учреждениях

Чек-лист

(Родительский контроль за организацией школьного питания)

МКОУ Старо-Берикульская ООШ п. Берикульский «17» 09 2024 г.

Комиссией в составе: Л.И.Митина, ответственная за ВР в школе,
Т.Г.Заболоцкая, ответственная за питание в школе,
И.В.Поморцева, член родительского комитета 5 класса,
М.В.Баженова, член Совета школы

была проведена проверка организации питания в столовой школы

Время проверки: 11⁰⁰

Наименование комплекса: осенний

Ассортимент блюд: Огурцы порционные
Мясо тушеное, картофель отварной с маслом и
зеленью, хлеб пшеничный/ржаной, напиток плод-ягодный

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 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	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: нет

ПРЕДЛОЖЕНИЯ по улучшению организации питания:

- 1) Предложений нет, всё очень вкусно!!!
- 2) _____
- 3) _____

С результатами, занесенными в чек-лист, ознакомлены:

Повар Сережа С.

Комиссия: Заболоцкая Т.Г.
Митина Л.И.
Поморцева И.В.
Баженова М.В.

Чек-лист

(Родительский контроль за организацией школьного питания)
МКОУ Старо-Берикульская ООШ п. Берикульский «17» 10 2024 г.

Комиссией в составе: Л.И.Митина, ответственная за ВР в школе,
Т.Г.Заболоцкая, ответственная за питание в школе,
И.В.Поморцева, член родительского комитета 5 класса,
М.В.Баженова, член Совета школы
была проведена проверка организации питания в столовой школы

Время проверки: 11⁰⁰

Наименование комплекса: осенний

Ассортимент блюд: суп порционный, фарш картофель в кисло-сладком соусе, макароны отварные с маслом, хлеб пшеничный/ржаной, компот из сухофруктов.

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: нет

ПРЕДЛОЖЕНИЯ по улучшению организации питания:

- 1) Детям осень едят макароны и курицу,
- 2) было очень вкусно!
- 3) _____

С результатами, занесенными в чек-лист, ознакомлены:

Повар ср (Сверова)

Комиссия: Митина Л.И.
Заболоцкая Т.Г.
Поморцева И.В.
Баженова М.В.