

Чек-лист
Родительский контроль за организацией школьного питания

МБОУ «ООШ №8»

«20» мая 2024г.

Комиссия в составе:

Черняевой Л.Д., Головкова А.И., Мухина А.С.

была проведена проверка организации питания в столовой МБОУ «ООШ N 8» по адресу: ул. Солнечная,2

Время проверки: **10.20**

Наименование комплекса: начальная школа – завтрак

Блюдо	выход, г	Энергетическая	Пищевые вещества, гр		
		цен.	Белки	Жиры	Углеводы
Каша овсяная молочная с маслом	205	Калорийность 230	8	9	30
Чай с сахаром	200	29	0	0	7
Батон пшеничный	30	79	2	1	15
Блинчики со сгущенным молоком	50	127	3	4	19
Десерт молочный	200	175	8	6	22

Направление проверки:

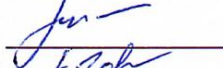
	Наименование показателя	Да	Нет
1.	Наличие в школе информационного стенда по вопросам здорового питания	✓	
2.	Наличие условий для соблюдения детьми правил личной гигиены	✓	
3.	Обеденный зал чистый, отсутствуют посторонние неприятные запахи	✓	
4.	Спецодежда персонала чистая и опрятная	✓	
5.	Школьная посуда 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	✓	

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

В столовой приветливые сотрудники, уютно, чисто. На столах аккуратно расставлены порции еды для учащихся, на стенде - меню, в котором написано название блюда, граммы и даже калорийность. Санитарное состояние обеденного зала отличное, учащиеся соблюдают правила личной гигиены. Еда подаётся горячей, порции соответствуют заявленному весу.

С результатами, занесенными в чек лист ознакомлены:

Зав. производством столовой Старостина С.В. 

Черняева Л.Д. 

Головкова А.И. 

Мухина А.С. 