

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«Средняя общеобразовательная школа № 34»
поселка Краснобродского
652640, Кемеровская область, пгт. Краснобродский, ул. Новая, 59, тел. 7-92-65**

**Чек-лист
(Родительский контроль за организацией школьного питания)**

«14» 04 2023 г.

Комиссия в составе:

Григорьев И.А., Кошурникова Л.Ф.
Бонкина Д.В.

была проведена проверка организации питания в столовой МБОУ «СОШ № 34»

Время проверки: 10⁰⁰

Наименование комплекса: Комплекс 2

Ассортимент блюд: Суп с брокколи и сметаной
Шри-рамп со сметаной и чесноком
Компот с сухофруктами, корицей и лимонной
кислотой с сахаром и лимонном, витамин
с медом, яблоко

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:

ПРЕДЛОЖЕНИЯ по улучшению организации питания:

- 1) _____
- 2) _____
- 3) _____

С результатами, занесенными в чек-лист, ознакомлены:

Зав. производством столовой Комитетом Кемперов
 Комиссия: Григорьев Г.А. - Кемперов Г.И.
Михайлов - радимов ульянов в м.
Голец / Голенцова
Курочкин КВ (з/г по БОП) Анд