

Приложение 3
к Порядку проведения родительского контроля
за организацией горячего питания обучающихся в МБОУ «ГИМНАЗИЯ №1»
ЧЕК-ЛИСТ

по итогам родительского рейда по вопросу контроля совершенствования школьного питания



Дата проведения 27 сев 2023

показатель	Показатель выполняется(+) Не выполняется(-)	примечание
1 Наличие приказа «Об организации школьного питания на 2022 - 2023 учебный год», назначение ответственных лиц.	+	
2 Наличие приказа «Об усилении мер контроля за качеством поступающих пищевых продуктов, продовольственного сырья и безопасности на пищеблоке»	+	
3 Наличие Положения о бракеражной комиссии и приказа о назначении комиссии, ведение бракеражного журнала	+	
4 Наличие графика приема пищи с учётом расписания учебных занятий и больших перемен, режима работы школьной столовой, согласованные с представителем организатора школьного питания	+	
5 Наличие Инструкции по технике безопасности в школьной столовой для участников образовательных отношений, стендовой информации о правилах поведения	+	
6 Наличие у зав. производством Программы производственного контроля на пищеблоке, разработанной организатором питания	+	
7 Наличие утверждённого примерного циклического меню с обеспечением нормируемых значений основных пищевых веществ, энергетической ценности суточного рациона с учётом кратности предусмотренного питания	+	
8 Наличие ежедневного меню и его соответствие меню примерного циклического	+	
9 Ежедневное утверждение меню-требование директором ОУ, заведующим производством	+	
10 Наличие суточных проб	+	

11 Наличие контрольных блюд на линии раздачи	+
12 Соответствие выхода готового блюда параметрам, указанным в меню	+
13 Соблюдение требований к температуре подаваемых блюд	+
14 Наличие ассортимента для свободного выбора	+
15 Укомплектованность штатного расписания пищеблока школьной столовой квалифицированным персоналом	+
16 Наличие медицинских книжек у сотрудников пищеблока	+
17 Соблюдение требований к правилам личной гигиены персонала при работе с пищевыми продуктами. Наличие спецодежды у сотрудников пищеблока (халаты, фартуки, колпаки).	+
18 Наличие сертификатов соответствия на имеющиеся продукты	+
19 Наличие товарных ярлыков на всех продуктах, что подтверждает соблюдение сроков годности продуктов питания	+
20 Своевременность проведения дератизационных и дезинсекционных мероприятий с фиксацией в установленных документах	+
21 Наличие эл. Почты для обращений по организации школьного питания и качеству приготовленных блюд	+
22 Состояние посуды и столовых приборов (отсутствие битой посуды, деформированных приборов, чистота посуды)	+
23 Санитарное состояние обеденного зала	+
24 Другое	

Подписи общественных представителей:

Ф.И.О. Подпись

1.  / 

2. /

3. /

4. /

5. /

6. /

7. /

8. /