

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 « 4 » Октября . 2023г.

показатель	Показатель выполняется(+) / Не выполняется(-)	примечание
1 Наличие приказа «Об организации школьного питания на 20 - 20 учебный год», назначенные 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 комисси. ведение бракеражного журнала	+	
4 Наличие графика приема пищи с учетом 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, стеновой информации о правилах поведения	+	
6 Наличие у зав. производством Программы производственного контроля на пищеблоке, разрабатанной организатором питания	+	
7 Наличие утвержденного примерного циклического меню с обеспечением нормируемых значений основных	+	

пищевых веществ, энергетической ценности суточного рациона с учетом кратности предусмотренного питания		
8 Наличие ежедневного меню и его соответствие дне примерного циклического меню	+	
9 Ежедневное утверждение меню-Требование директором ОУ, заверяющим 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, колпачки).	+	
18 Наличие сертификатов соответствия на имеющиеся продукты	+	
19 Наличие товарных ярлычков на всех продуктах, что подтверждает соблюдение сроков годности продуктов питания	+	
20 Своевременность проведения дезинфекционных 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 ответственных представителей:

ФИО Подпись

1. *Мельник Т.В.* / *С.Мельник* /
2. _____ / _____ /
3. *Мельник Т.В.* / *С.Мельник* /
4. _____ / _____ /
5. _____ / _____ /
6. _____ / _____ /
7. _____ / _____ /
8. _____ / _____ /