

Приложение 3
к Порядку проведения родительского контроля
за организацией горячего питания обучающихся в МБОУ «ДИМНАЗИЯ №1»
ЧЕК-ЛИСТ
по итогам родительского рейда по вопросу контроля совершенствования школьного питания

Дата проведения «05 04 2021г.

показатель	выполняется(+) / не выполняется(-)	примечание
1 Наличие приказа «Об организации школьного питания на 20__ - 20__ учебный год», назначение ответственных лиц.	+	
2 Наличие приказа «Об усилении мер контроля за качеством поставленных 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 учетом расписания учебных занятий и больших перемер, режима работы школьной столовой, согласованные с представителем организатора школьного питания	+	
5 Наличие Инструкции по технике безопасности в школьной столовой для учащихся образовательных отношений, столовой информации о правилах поведения	+	
6 Наличие узав. производством Программы производственного контроля на пищеблоке, разработанной организатором питания	+	
7 Наличие утвержденного примерного недельного меню с обеспечением нормативных значений основных пищевых веществ, энергетической ценности суточного рациона с учетом кратности предусмотренного питания	+	
8 Наличие ежедневного меню и его соответствие лично примерного недельного меню	+	

9 Ежедневное утверждение меню 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, 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 дезинвизиционных 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:

1. Михайлова А.А. 1 февр. 1
2. _____ 1
3. _____ 1
4. _____ 1

Приложение 2
к Порядку проведения родительского контроля
за организацией горячего питания обучающихся в МБОУ «ГИМНАЗИЯ №1»
Дата проведения проверки : 18.04.2022г.

- 1 Имеется ли в организации меню?
+ А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации
Б) да, но без учета возрастных групп
В) нет
- 2 Выявлялись ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?
+ А) да
Б) нет
- 3 Выявлялись ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?
+ А) да
Б) нет
4. В меню присутствуют повторы блюд?
+ А) да, по всем дням
Б) нет, имеются повторы в смежные дни
5. В меню присутствуют запрещенные блюда и продукты
+ А) да, по всем дням
Б) нет, имеются повторы в смежные дни
6. Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?
+ А) да
Б) нет
7. Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?
+ А) да
Б) нет
8. От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?
+ А) да
Б) нет
9. Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?
+ А) нет
Б) да
10. Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?
+ А) да
Б) нет

11. Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?
+ А) да
Б) нет
12. Ответственно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?
+ А) да
Б) нет
13. Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?
+ А) нет
Б) да

14. Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?
+ А) да
Б) нет
15. Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?
+ А) нет
Б) да
16. Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?
+ А) нет
Б) да
17. Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?
+ А) нет
Б) да

Подпись общественных представителей:
Ф.И.О. Подпись

Ф.И.О. Подпись
1. Афанасьева И. Ис.
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____
6. _____
7. _____
8. _____