

**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 «16» севтб 2025

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 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 дню примерного циклического меню	+	

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 платного 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:

1. 
2. 
3. 
4. 