

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 «19» сентября 2022 г.

| показатель   | выполняется(+)<br>Не<br>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 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:

1. С.В.Сидорова / С.В.Сидорова  
 2. \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_  
 3. \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_  
 4. \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_