

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 «21» *ноября* 20*24*г.

показатель	выполняется(+) Не выполняется(-)	примечание
1 Наличие приказа «Об организации школьного питания на 20 - 20 учебный год», назначившие 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 школьного меню с обеспечением нормируемых значений основных пищевых веществ, энергетической ценности суточного рациона с учётом кратности предусмотренного питания	+	
8 Наличие ежелевального меню и его соответствие меню примерного школьного меню	+	

9 Ежедневное утверждение меню-требованием 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 медкарт 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.С.С.* / *Савельев С.А.*
2. _____ / _____
3. _____ / _____
4. _____ / _____