

ЧЕК-ЛИСТ
по итогам родительского рейда
по вопросу контроля совершенствования школьного питания

Дата проведения « 17 » 01 2024 г.

№	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	✓		
7	Наличие утверждённого примерного циклического десятидневного меню с обеспечением нормируемых значений основных пищевых веществ, энергетической ценности суточного рациона с учётом кратности предусмотренного питания	✓		
8	Наличие меню-требования и его соответствие дню примерного циклического 10-ти дневного меню	✓		
9	Ежедневное утверждение меню-требования 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 почтового ящика для обращений по организации школьного питания и качеству приготовленных блюд	✓		
22	Состояние посуды и столовых приборов (отсутствие битой посуды, деформированных приборов, чистота посуды)	нор		
23	Санитарное состояние обеденного зала	нор		
24	Другое			

[illegible]

Директор школы:

Ответственный за питание: