

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

Дата проведения «07» 12 2013г.

№	Показатель	Выполняется (+)	Не выполняется(-)	Примечания
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-требование и его соответствие дню примерного циклического 10-ти дневного 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 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)	удов.		
23	Санитарное состояние обеденного зала	удов.		
24	Другое			

[illegible]

Директор школы:

Ответственный за питание: