

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

Дата проведения «28» февраля 2022г.

№	Показатель	Выполняется (+)	Не выполняется(-)	Примечание
1	Наличие приказа «Об организации школьного питания на 20 <u>21</u> -20 <u>22</u> 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	соответ.		
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)	хорош.		
23	Санитарное состояние обеденного зала	хорошее		
24	Другое	приготовлено очень вкусно.		

Подписи членов рейдовой комиссии из числа родительской общественности:

	Фамилия, имя , отчество	подпись
1	Михайлюк Анастасия Борисовна	Михайлюк
2	Назаренко Анна Викторовна	Анн
3	Токсеева Анастасия Сергеевна	Токс

Ознакомлен: Михайлюк, Анн, Токсеева т.с.
 Директор школы: Анн
 Ответственный за питание: Заместитель

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

Дата проведения «07» февраля 2022г.

№	Показатель	Выполняется (+)	Не выполняется(-)	Примечание
1	Наличие приказа «Об организации школьного питания на 20 <u>21</u> -20 <u>22</u> 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	соответс.		
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)	+		
23	Санитарное состояние обеденного зала	удовлет.		
24	Другое			

Подписи членов рейдовой комиссии из числа родительской общественности:

[illegible]

Ознакомлен: Алексеева Е.В.
Директор школы: И.В. Бегеменко
Ответственный за питание: И.Н. Золотарева