

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

Дата проведения «09» 02 2024 г.

| №  | Показатель                                                                                                                                                                                                                        | Выполняется<br>(+) | Не выполняется(-) | Примечание |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|-------------------|------------|
| 1  | Наличие приказа «Об организации школьного питания на 20__-20__ учебный год»,<br>назначение ответственных лиц.                                                                                                                     | +                  |                   |            |
| 2  | Наличие приказа «Об усилении мер контроля за<br>качеством поступающих пищевых продуктов,<br>продовольственного сырья и безопасности на<br>пищеблоке»                                                                              | +                  |                   |            |
| 3  | Наличие Положения о бракеражной комиссии и приказа<br>о назначении комиссии, ведение бракеражного<br>журнала                                                                                                                      | +                  |                   |            |
| 4  | Наличие графика приема пищи с учётом<br>расписания учебных занятий и больших перемен,<br>режима работы школьной столовой, согласованные с<br>представителем организатора школьного питания                                        | +                  |                   | не         |
| 5  | Наличие Инструкции по технике безопасности в<br>школьной столовой для участников образовательных<br>отношений, стендовой информации о правилах<br>поведения                                                                       | +                  |                   |            |
| 6  | Наличие у зав. производством Программы<br>производственного контроля на пищеблоке                                                                                                                                                 | +                  |                   |            |
| 7  | Наличие утверждённого примерного циклического<br>десятидневного меню с обеспечением нормируемых<br>значений основных пищевых веществ, энергетической<br>ценности суточного рациона с учётом кратности<br>предусмотренного питания | +                  |                   | не         |
| 8  | Наличие меню-требование и его соответствие дню<br>примерного циклического 10-ти дневного меню                                                                                                                                     | +                  |                   |            |
| 9  | Ежедневное утверждение меню-требование директором<br>ОУ, заведующим производством                                                                                                                                                 | +                  |                   |            |
| 10 | Наличие суточных проб                                                                                                                                                                                                             | +                  |                   |            |
| 11 | Наличие контрольных блюд на линии раздачи                                                                                                                                                                                         | +                  |                   |            |
| 12 | Соответствие выхода готового блюда<br>параметрам, указанным в меню                                                                                                                                                                | +                  |                   |            |
| 13 | Соблюдение требований к температуре подаваемых<br>блюд                                                                                                                                                                            | +                  |                   |            |
| 14 | Наличие ассортимента для свободного выбора                                                                                                                                                                                        | +                  |                   |            |
| 15 | Укомплектованность штатного расписания пищеблока<br>школьной столовой квалифицированным персоналом                                                                                                                                | +                  |                   |            |
| 16 | Наличие медицинских книжек у сотрудников<br>пищеблока                                                                                                                                                                             | +                  |                   |            |
| 17 | Соблюдение требований к правилам личной гигиены<br>персонала при работе с пищевыми продуктами.<br>Наличие спецодежды у<br>сотрудников пищеблока (халаты, фартуки, колпаки).                                                       | +                  |                   |            |
| 18 | Наличие сертификатов соответствия на имеющиеся<br>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)        | yg |  |  |
| 23 | Санитарное состояние обеденного зала                                                                            | yg |  |  |
| 24 | Другое                                                                                                          | yg |  |  |

[illegible]

Директор школы:

Ответственный за питание: