

организации собрания трудового коллектива
 - организовывать обеспечение индивидуальной защиты и се воспитанников при проведении
 - осуществлять посещения работ безопасных условий при пр ответственности лиц, виновн
 - проводить профилактическую работников, воспитанников;
 - организовывать в установле учебные занятия

Гребенщиков Мирослав	8-913-325-33-46	
Губайдулли Данияр	Юлия Евгеньевна 8-951-616-48-36	Дм
Камила	Юлия Нильсуловна	А.А
Костелецкая Еврод		

Чек-лист
(Общественный контроль за организацией школьного питания)

Приложение 1

г. Зинский

«28» февраля 2024 г.

Комиссия в составе:
Жесташевков И.И., Дехановос М.И., Якупова Е.А.

была проведена проверка организации питания в столовой школы № _____ по адресу
г. Зинский, ул. Новая, 4

Время проверки: 11:45 - 12:15

Наименование комплекса: обед

Ассортимент блюд: Биточки с маслом, рис отварной, макароны тушеные с морковью, хлеб пш., хлеб ржаной, чай с/с

Направление проверки:

№ п/п	Наименование показателя	Да	Нет
1	Наличие в школе информационного стенда по вопросам здорового питания		
2	Наличие условий для соблюдения детьми правил личной гигиены	+	
3	Обеденный зал чистый, отсутствуют посторонние неприятные запахи	+	
4	Спецодежда персонала чистая и опрятная	+	
5	Школьная посуда без сколов	+	
6	Наличие в обеденном зале цикличного меню для ознакомления	+	
7	Наличие в школе приказа о создании и порядке работы бракеражной комиссии	+	
8	Наличие в составе бракеражной комиссии представителей родительского комитета	+	
9	Наличие в обеденном зале ежедневного меню с составом и выходом блюд	+	
10	Рацион питания соответствует заявленному меню	+	
11	В случае несоответствия блюд заявленному меню наличие обоснования произведенной замены	+	
12	Соответствие температуры подачи блюд (горячие блюда при раздаче должны иметь температуру не ниже 75°C, вторые блюда и гарниры - не ниже 65°C, холодные супы и напитки - не выше 14°C)	+	
13	Соответствие выхода блюд	+	
14	Соответствие вкуса блюда, вкусу ожидаемому согласно рецептуре приготовления	+	
15	Наличие бракеражного журнала и полнота его заполнения	+	
16	Наличие сопроводительных документов подтверждающих качество и безопасность сырья и продуктов питания	+	

Вид и объем пищевых отходов после приема пищи: до 10%

Гребенников

ПРЕДЛОЖЕНИЯ по улучшению организации питания:

- 1) Всё вкусно приготовлено,
- 2) дети дружат с удовольствием
- 3) _____

С результатами, занесенными в чек-лист, ознакомлены:

Зав. производством столовой А.П.

Комиссия:

А.П.

С.П.

Д.П.

Права проверяющих при посещении школьной столовой:

1. Имеют право посетить помещения, где осуществляются реализация питания и прием пищи (зал).
2. Допуск проверяющих в пищевой блок и помещения для хранения сырья не предусмотрен.