

**Чек-лист
(Общественный контроль за организацией школьного питания)**

г. _____

« ____ » _____ 202__ г.

Комиссия в составе:

была проведена проверка организации питания в столовой школы № _____ по адресу

Время проверки: _____

Наименование комплекса: _____

Ассортимент блюд: _____

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°С, вторые блюда и гарниры - не ниже 65°С, холодные супы и напитки - не выше 14°С)		
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: _____

ПРЕДЛОЖЕНИЯ по улучшению организации питания:

- 1) _____
- 2) _____
- 3) _____

С результатами, занесенными в чек-лист, ознакомлены:

Зав. производством столовой _____

Комиссия:

Права проверяющих при посещении школьной столовой:

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

