

Чек-лист
по итогам контроля за организацией и качеством питания

« 17 » 12 2024 г.

Комиссией в составе:

Андриановичко Е.С., Сидякина Л.С.

была проведена проверка организации питания в столовой МБОУ «СОШ № 12»
по адресу: ул. Советская, 17

Время проверки: 9 30

Наименование комплекса: завтрак

Ассортимент блюд: разнообразный

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 циклического 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	✓	

Вид и объем пищевых отходов после приема пищи:

объем отходов небольшой

ПРЕДЛОЖЕНИЯ по улучшению организации питания:

1) _____

2) _____

3) _____

С результатами, занесенными в чек-лист, ознакомлены:

Зав. производством столовой Романцова А.П. *Р.П.*

Комиссия:

Слабине Л.С. *Слаб.*
Журмиченко Е.С. *Ж.*