

Чек-лист
по итогам контроля за организацией и качеством питания

«23» апреля 2024 г.

Комиссией в составе:

Мяшкова ОМ
Иванцова ЕН

была проведена проверка организации питания в столовой МБОУ «СОШ № 12»

по адресу: ул. Металлургов, 1а

Время проверки: 9³⁰ - 10³⁰

Наименование комплекса: горячий завтрак

Ассортимент блюд: суп куриный, котлета мясная,

картофель, хлеб пшеничный, кисель

Направление проверки: витамины, едой

№ 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	+	

Вид и объем пищевых отходов после приема пищи:

объем пищевых отходов небольшой

ПРЕДЛОЖЕНИЯ по улучшению организации питания:

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

С результатами, занесенными в чек-лист, ознакомлены:

Зав. производством столовой Баф

Комиссия:

Мамичева ОИ Баф
Иванцова Е.Н. Иван