

Чек-лист
по итогам родительского рейда по вопросам контроля совершенствования
школьного питания

Дата проведения « 05 » 02 2024г.

№	Показатель	Выполняется (+)	Не выполняется (-)	Примечание
1	Наличие приказа «Об организации школьного питания на 2023-2024 учебный год», назначение ответственных лиц.	+		
2	Наличие приказа «Об усилении мер контроля за качеством поступающих продуктов, продовольственного сырья и безопасности на пищеблоке»	+		
3	Наличие положения о бракеражной комиссии и приказа о назначении комиссии, ведение бракеражного журнала	+		
4	Наличие графика приема пищи с учетом расписания учебных занятий и больших перемен, режима работы школьной столовой, согласованные с представителем организатора школьного питания.	+		
5	Наличие Инструкции по технике безопасности в школьной столовой для участников образовательных отношений, стендовой информации о правилах поведения	+		
6	Наличие у зав. производством плана производственного контроля на пищеблоке, разработанной организацией.	+		
7	Наличие утвержденного примерного циклического десятидневного меню с обеспечением нормативных значений основных пищевых веществ, энергетической ценности суточного рациона с учетом кратности предусмотренного питания	+		
8	Наличие меню-требования и его соответствие дню примерного циклического 10-ти дневного меню	+		
9	Ежедневное утверждение меню-требования директором ОО, заведующим производством	+		
10	Наличие суточных проб	+		
11	Наличие контрольных блюд на линии раздачи	+		
12	Соответствие выхода готового блюда параметрам, указанных в меню	+		
13	Соблюдение требований к температуре подаваемых блюд	+		

14	Наличие ассортимента для свободного выбора			
15	Укомплектованность штатного расписания пищеблока школьной столовой квалифицированным персоналом	+		
16	Наличие медицинских книжек у сотрудников пищеблока	+		
17	Соблюдение требований к правилам личной гигиены персонала при работе с пищевыми продуктами. Наличие спецодежды у сотрудников пищеблока (фартуки, халаты, колпаки)	+		
18	Наличие сертификатов соответствия на имеющиеся продукты	+		
19	Наличие товарных ярлыков на всех продуктах, что подтверждается соблюдением сроков годности продуктов питания	+		
20	Своевременность проведение дератизационных и дезинсекционных мероприятий с фиксацией в установленных документах	+		
21	Наличие почтового ящика для обращения по организации школьного питания и качеству приготовленных блюд	+		
22	Состояние посуды и столовых приборов (отсутствие битой посуды, деформированных приборов, чистота посуды)	+		
23	Санитарное состояние обеденного зала	✓		
24	Другое			

Подписи членов рейдовой комиссии из числа родительской общественности:

Соболев / Лукавичко Н.А.

Ознакомлен: _____

Директор школы



И.В. Ивченко

Оператор питания

Зайчикова Л.И.