

Приложение 3
к Порядку проведения родительского контроля
за организацией горячего питания обучающихся в МБОУ СШ №56

ЧЕК-ЛИСТ

по итогам родительского рейда по вопросу контроля совершенствования школьного питания

Дата проведения « ____ » _____ 20__ г.

№	Показатель	выполняется (+)	не выполняется (-)	примечание
1	Наличие приказа «Об организации школьного питания на 20__ – 20__ учебный год», назначение ответственных лиц.			
2	Наличие приказа «Об усилении мер контроля за качеством поступающих пищевых 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 учётом 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 Программы производственного контроля на пищеблоке, разработанной организатором питания МП г. Красноярск «Школьный комбинат питания»			
7	Наличие утверждённого примерного циклического десятидневного меню с обеспечением нормируемых значений основных пищевых веществ, энергетической ценности суточного рациона с учётом кратности предусмотренного питания			
8	Наличие меню-требование и его соответствие дню примерного циклического 10-ти дневного меню			
9	Ежедневное утверждение меню-требование директором ОУ, заведующим производством			
10	Наличие суточных проб			
11	Наличие контрольных блюд на линии раздачи			
12	Соответствие выхода готового блюда параметрам, указанным 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 (халаты, фартуки, колпаки).			

18	Наличие сертификатов соответствия на имеющиеся продукты			
19	Наличие товарных ярлыков на всех продуктах, что подтверждает соблюдение сроков годности продуктов питания			
20	Своевременность проведения дератизационных и дезинсекционных мероприятий с фиксацией в установленных документах			
21	Наличие почтового ящика для обращений 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:

Ф.И.О.	Подпись
1.	
2.	
3.	
4.	
5.	
6.	
7.	
8.	
9.	
10.	
11.	
12.	
13.	
14.	
15.	

Ознакомлен:

Директор

Л.Р. Волкова

Оператор питания: