

К положению о родительском контроле за организацией горячего питания
обучающихся в общеобразовательных учреждениях

Чек-лист

(Родительский контроль за организацией школьного питания)

г.Новокузнецк

«19» октября 2023г.

Комиссия в составе:

Председатель комиссии - Максимова Ксения Викторовна, заместитель
директора по БЖ

Члены комиссии:

Шишкина Алена Сергеевна, социальный педагог

Вассер Оксана Федоровна, председатель родительского комитета

Кривенькая Мария Владимировна, родитель учащегося 6 класса

Романенко Ирина Александровна, родитель учащегося 3 класса

была проведена проверка организации питания в столовой школы №12 по
адресу: г. Новокузнецк, пр. Пионерский, 15

Время проверки: 10.30

Наименование комплекса: «Начальная школа – Завтрак», «Начальная школа
– Обед», «Старшеклассник – 1»

Ассортимент блюд:

Начальная школа-завтрак – Батончик Агуша, Компот из сухофруктов,
Курица запеченная, макароны отварные, сыр, хлеб.

Начальная школа – обед: гуляш по венгерски, отвар шиповника, рис
отварной, суп картофельный с макаронами и окорочками, хлеб, яблоко

Комплекс Старшеклассник-1: котлета из птицы с овощами, макароны
отварные, хлеб, чай с сахаром и лимоном

Направление проверки:

№ п/п		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	✓	
16	Наличие сопроводительных документов подтверждающих качество и безопасность сырья и продуктов питания	✓	

Вид и объем пищевых отходов после приема пищи: 30%

ПРЕДЛОЖЕНИЯ по улучшению организации питания:

- 1) Алиба Олеся Юрьевна
- 2) продлить время (до 15 мин.) на питание 2А.
- 3) _____

С результатами, занесенными в чек лист ознакомлены

Зав. производством столовой _____ Ю.С. Ганненко

Комиссия:

Максимова К.В. 

Шишкина А.С. 

Вассер О.Ф.

Кривенькая М.В. 



Романенко И.А. 

Права родителей (законных представителей) при посещении школьной столовой:

1. Родители (Законные представители) обучающихся имеют право посетить помещения, где осуществляются реализация питания и прием пищи (обеденный зал).

2. Допуск законных представителей в пищевой блок и помещения для хранения сырья не предусмотрен.

Родители:

Алиба Олеся Юрьевна 5В, 3В, 2В

Булатова Надежда Владимировна 1А/3А/6В
Кузнецова Кристина Александровна 2А


ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
УСИЛЕННОЙ КВАЛИФИЦИРОВАННОЙ
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 00BC 52F3 57D6 95E0 A01C 1EC9 0863 90BF 24
Владелец: Кузнецкая Мария Сергеевна
Действителен: с 08 ноября 2022 г. до 01 февраля 2024 г.