

Чек-лист
(Родительский контроль за организацией школьного питания)

НМБОУ «Гимназия №11» г. Анжеро-Судженск
«23» апреля 2024г.

Комиссия в составе: председателя комиссии, представителя родительского комитета Рейсбих Н.М.

Членов комиссии: Ткачевой Т.Ю. ответственной за питание в НМБОУ «Гимназия №11»,

Смышляевой О.А. представителя педагогического коллектива

Ишковой О.С. представителя родительского комитета

Морозовой А.И. медицинского работника

была проведена проверка организации питания в столовой НМБОУ «Гимназия №11»

по адресу ул Ленина 10

Время проверки:

Наименование комплекса: НЗ

Ассортимент блюд: картофель запеченный -150гр, котлета мясная «Домашняя»- 90гр, хлеб пшеничный -45гр, кисель витаминизированный плодово- ягодный -200 гр, сыр порционный-15гр.

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	✓	
16.	Наличие сопроводительных документов подтверждающих качество и безопасность сырья и продуктов питания	✓	

Вид и объем пищевых отходов после приема пищи:

ПРЕДЛОЖЕНИЯ по улучшению организации питания:

1)

2)

3)

С результатами, занесенными в чек-лист, ознакомлены:

Зав. производством столовой _____  Попова Л.Ю.

Комиссия: председатель комиссии _____  Рейсбих Н.М..

Члены комиссии:

Ответственная за питание в НМБОУ

«Гимназия №11»

представитель педагогического коллектива _____  Ткачева Т.Ю.

представитель родительского комитета _____  Смышляева О.А.

медицинский работник _____  Ишкова О.С.

_____  Морозова А.И.

Директор ЦМБОУ «Гимназия №11»

Утверждаю:

Л.А Цветкова



АКТ

г. Анжеро-Судженск

от 23 апреля 2024г.

Группа общественного контроля в составе: председателя группы, представителя родительского комитета Рейсбих Н.М., отв. по питанию Ткачевой Т.Ю., учителя начальных классов Смышляевой О.А., представителя родительского комитета Ишковой О.С. медицинского работника Морозовой А.И., составили настоящий акт о том, что 23 апреля 2024 г была проведена проверка организации питания обучающихся.

1. качество питания обучающихся
 - 1.1. соответствие блюд заявленному меню,
 - 1.2. температура подачи блюд
 - 1.3 соответствие выхода блюд
2. наличие бракеражного журнала и полнота его заполнения
3. проверка санитарного состояния обеденного зала,
4. наличие информационных стендов по здоровому питанию

В результате проверки выявлено:

1. Все блюда готовятся в соответствии заявленному меню, с соблюдением всех технологических и гигиенических требований, обучающиеся получают качественную горячую пищу, выход порции соответствует утвержденному меню. При накрытии используются термоконтейнеры, для сохранения температуры приготовленных блюд, что соответствует требованиям СанПиН. Спецдежда персонала чистая и опрятная.
2. В школе имеется постоянно действующая бракеражная комиссия в составе председателя комиссии Цветковой Л.А. членов комиссии Ткачевой Т.Ю отв. за питание, Снигиревой Л.М. члена профсоюзного комитета, Морозовой А.И.. мед.работника, которая контролирует наличие сопроводительных документов, подтверждающих качество ,

безопасность и сроки годности поступающих продуктов. Ежедневно проводится бракераж приготовленных блюд с занесением результатов в бракеражный журнал.

3. В помещении столовой и обеденного зала регулярно производится влажная уборка. В обеденном зале имеется пять раковин. Для мытья рук используется жидкое мыло, для сушки рук используется электрополотенце.
4. В обеденном зале имеется информационный стенд по здоровому питанию. В зале вывешено меню для разных категорий питающихся, график питания, приказ о создании бракеражной комиссии и комиссии по родительскому контролю за организацией школьного питания.

представитель родительского комитета  Рейсбих Н.М.

отв. по питанию



Ткачева Т.Ю.

учитель начальных классов



Смышляева О.А.

представитель родительского комитета  Ишкова О.С.

медицинский работник



Морозова А.И.



