

Чек-лист

(Родительский контроль за организацией школьного питания)

«18» мая 2022г.

Комиссия в составе:

Казначеева Е. А. – зам. директора по УВР

Савинцева Н. А. – медицинский работник

Шрайбер Л. А. – повар

Рыжкова С. Н. – член комиссии по контролю за организацией горячего питания

была проведена проверка организации питания в столовой МБОУ «Безруковская основная общеобразовательная школа»

по адресу Кемеровская область – Кузбасс, Новокузнецкий район, с. Безруково, ул. Коммунальная, 12.

Время проверки: 9 ч 35 мин

Наименование комплекса: завтрак школьный

Ассортимент блюд:

Прием пищи	Раздел	Блюдо	Выход, г	Цена	Калорийность	Белки	Жиры	Углеводы
Завтрак		яйцо вареное	40	7,62	56,56	4,76	0,04	0,24
	горячее блюдо	Филе птицы тушеное в томатном соусе	100	39,08	225,20	16,50	14,80	6,60
	горячее блюдо	Каша гречневая рассыпчатая с маслом	180	11,68	276,00	9,50	9,25	38,50
	хлеб	Хлеб пшеничный	20	0,92	48,00	1,42	0,14	8,84
	хлеб	Хлеб ржаной	20	1,25	36,26	1,14	0,22	7,44
	напитки	компот фруктово-ягодный	200	7,27	60,64	0,16	0,00	14,99
			560	67,82	702,66	33,48	24,45	76,61

Направление проверки:

№	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 бракеражной комиссии	*	
8	Наличие в обеденном зале ежедневного меню с составом и выходом блюд	*	
9	Рацион питания соответствует заявленному меню	*	
10	В случае несоответствия блюд заявленному меню наличие обоснования произведенной замены	-	
11	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)	*	

