

бюджетное общеобразовательное учреждение
Сокольского муниципального округа
«Средняя общеобразовательная школа № 3»

Чек-лист
родительского контроля организации горячего питания

Дата проведения контроля: _____

Инициативная группа, проводившая проверку: _____

Проверка обеденного зала.

№ п/п	Вопрос	Да	Нет
1.	Имеется ли в школьной столовой ежедневное меню с указанием веса/объема блюд и кулинарных изделий?		
	А) да, для всех возрастных групп		
	Б) да, но без учета возрастных групп		
	В) нет		
2.	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?		
	А) да Б) нет		
3.	В меню отсутствуют повторы блюд?		
	А) да, по всем дням Б) нет, имеются повторы в смежные дни		
4.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?		
	А) да Б) нет		
5.	Фактический рацион питания соответствует ежедневному меню?		
	А) да Б) нет		
6.	Имеется ли расписания приема пищи обучающимися?		
	А) да Б) нет		
7.	Отсутствуют сколы на столовой посуде?		
	А) да Б) нет		

8.	Отсутствует влага на столовых приборах?		
	А) да		
	Б) нет		
9.	Зал приема пищи чистый?		
	А) да		
	Б) нет		
10.	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?		
	А) да		
	Б) нет		
11.	Обеденные столы чистые (протертые)?		
	А) да		
	Б) нет		
12.	Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой не обнаруживаются		
	А) да		
	Б) нет		
13.	Спецодежда у персонала столовой чистая и опрятная?		
	А) да		
	Б) нет		
14.	Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит		
	А) да		
	Б) нет		
15.	Основное блюдо горячее		
	А) да		
	Б) нет		
16.	Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (отсутствуют посторонние привкусы, запахи, не подгорело, доварено, не пересолено)		
	А) да		
	Б) нет		
17.	Журнал бракеража готовой кулинарной продукции заполнен (указано время проведения бракеража блюд, сделана органолептическая оценка блюд, имеются подписи членов бракеражной комиссии)		
	А) да		
	Б) нет		
18.	Наличие профессионального образования у поваров		
	А) да		
	Б) нет		
19.	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?		
	А) да		

	Б) нет		
20.	Имеется доступ к:		
	А) раковинам,		
	Б) мылу,		
	В) средствам для сушки рук,		
	Г) средствам дезинфекции		
21.	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?		
	А) да		
	Б) нет		

Проверка пищеблока и пищевых продуктов на складе.

Соответствие веса готовых блюд заявленному весу в меню	ДА	НЕТ
Наличие маркировки на упаковке продуктов	ДА	НЕТ
Отсутствие продуктов с истекшим сроком годности	ДА	НЕТ
Наличие заполненного по форме журнала бракеражных пищевых продуктов	ДА	НЕТ
Наличие медкнижек у персонала столовой	ДА	НЕТ

Дополнения(замечания): _____

Подписи участников проверки: