

Чек-лист

(Родительский контроль за организацией школьного питания)

с. _____

«9» сентября 2022 г.

Комиссия в составе:

Алиевой Т и Курбановой А 1кл. был
а проведена проверка организации питания в столовой школы

№ п/п	Наименование показателя	Да	Нет
1	Наличие в школе информационного стенда по вопросам здорового питания	да	
2	Наличие условий для соблюдения детьми правил личной гигиены	да	
3	Обеденный зал чистый, отсутствуют посторонние неприятные запахи	да	
4	Спецодежда персонала чистая и опрятная	да	
5	Школьная посуда без сколов	да	
6	Наличие в обеденном зале циклического меню для ознакомления	да	
7	Наличие в школе приказа о создании и порядке работы бракеражной комиссии	да	
8	Наличие в составе бракеражной комиссии представителей родительского комитета	да	
9	Наличие в обеденном зале ежедневного меню с составом и выходом блюд	да	
10	Рацион питания соответствует заявленному меню	да	
11	В случае несоответствия блюд заявленному меню наличие обоснования произведенной замены	да	
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)	н	нет
13	Соответствие выхода блюд	да	
14	Соответствие вкуса блюда, вкусу ожидаемому согласно рецептуре приготовления	да	
15	Наличие бракеражного журнала и полнота его заполнения	да	
16	Наличие сопроводительных документов подтверждающих качество и безопасность сырья и продуктов питания	да	

Подпись участников мониторинга:

Алиева Т Камилат
 (Ф.И.О.) (расшифровка)
Курбанова А Алиев
 (Ф.И.О.) (расшифровка)

Чек-лист

(Родительский контроль за организацией школьного питания)

с. Кубар

«10» октября 2022 г.

Комиссия в составе: Абдуразаковой М. Гадисовой Р. 2.5 кл.

был

а проведена проверка организации питания в столовой школы

№ п/п	Наименование показателя	Да	Нет
1	Наличие в школе информационного стенда по вопросам здорового питания	да	
2	Наличие условий для соблюдения детьми правил личной гигиены	да	
3	Обеденный зал чистый, отсутствуют посторонние неприятные запахи	да	
4	Спецодежда персонала чистая и опрятная	да	
5	Школьная посуда без сколов	да	
6	Наличие в обеденном зале цикличного меню для ознакомления	да	
7	Наличие в школе приказа о создании и порядке работы бракеражной комиссии	да	
8	Наличие в составе бракеражной комиссии представителей родительского комитета	да	
9	Наличие в обеденном зале ежедневного меню с составом и выходом блюд	да	
10	Рацион питания соответствует заявленному меню	да	
11	В случае несоответствия блюд заявленному меню наличие обоснования произведенной замены	да	
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)	да	
13	Соответствие выхода блюд	да	
14	Соответствие вкуса блюда, вкусу ожидаемому согласно рецептуре приготовления	да	
15	Наличие бракеражного журнала и полнота его заполнения	да	
16	Наличие сопроводительных документов подтверждающих качество и безопасность сырья и продуктов питания	да	

Подпись участников мониторинга:

Абдуразакова М. Асеев
 (Ф.И.О.) (расшифровка)
Гадисова Р. Раман
 (Ф.И.О.) (расшифровка)

Чек-лист

(Родительский контроль за организацией школьного питания)

с. Хубар

«09» ноябрь 2022 г.

Комиссия в составе:

Гаджиевой М. и Мамиедовой М. 2 "А" кл. был
а проведена проверка организации питания в столовой школы

№ п/п	Наименование показателя	Да	Нет
1	Наличие в школе информационного стенда по вопросам здорового питания	да	
2	Наличие условий для соблюдения детьми правил личной гигиены	да	
3	Обеденный зал чистый, отсутствуют посторонние неприятные запахи	да	
4	Спецодежда персонала чистая и опрятная	да	
5	Школьная посуда без сколов	да	
6	Наличие в обеденном зале циклического меню для ознакомления	да	
7	Наличие в школе приказа о создании и порядке работы бракеражной комиссии	да	
8	Наличие в составе бракеражной комиссии представителей родительского комитета	да	
9	Наличие в обеденном зале ежедневного меню с составом и выходом блюд	да	
10	Рацион питания соответствует заявленному меню	да	
11	В случае несоответствия блюд заявленному меню наличие обоснования произведенной замены	да	
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)	да	
13	Соответствие выхода блюд	да	
14	Соответствие вкуса блюда, вкусу ожидаемому согласно рецептуре приготовления	да	
15	Наличие бракеражного журнала и полнота его заполнения	да	
16	Наличие сопроводительных документов подтверждающих качество и безопасность сырья и продуктов питания	да	

Подпись участников мониторинга:

Гаджиева М. (Ф.И.О.) ТМ-7 (расшифровка)
Мамиедова М. (Ф.И.О.) Марьям (расшифровка)