

Чек-лист
(Родительский контроль за организацией школьного питания)

№ 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 цикличного меню для ознакомления		
7	Наличие в школе приказа о создании и порядке работы 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		
И	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)		
12	Соответствие выхода блюд		
13	Соответствие вкуса блюда, вкусу, ожидаемому согласно рецептуре приготовления		
14	Наличие бракеражного журнала и полнота его заполнения		
15	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) _____