

Чек-лист родительского контроля организации горячего питания
в МБОУ «Николаевская СОШ» от 10.04.2025г.

Требования к организации питания	да	Нет
Имеется ли в ОУ меню для всех возрастных групп и режимов работы?	✓	
Размещено ли ежедневное меню в обеденном зале?	✓	
В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	✓	
Выявлялись ли при сравнении фактического меню с утвержденным меню факты замены отдельных блюд?		✓
Есть ли в ОУ приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	✓	
От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	✓	
Ведется ли Журнал бракеража готовой продукции?	✓	
Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?		✓
Проводится ли уборка обеденного зала после каждого приема пищи?	✓	
Обнаружены ли в столовой насекомые, грызуны или продукты их жизнедеятельности?		✓
Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)?	✓	
Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?		✓
Имелись ли факты выдачи детям остывшей пищи?		✓

Выводы: Питание в столовой организовано согласно графику, рацион соответствует утвержденному меню. Сотрудники пищеблока соблюдают сан. нормы при приготовлении блюд и выдаче готовой продукции. Качество приготовленной пищи - высокое.

Рекомендации: Нарушений не выявлено

Председатель комиссии: Бач / Баранович С.Ю.

Члены комиссии: Бабич / Бабич Т.М.

Бокова / Е.П. Бокова