

Муниципальное бюджетное образовательное учреждение  
«Манская средняя общеобразовательная школа»  
(МБОУ «Манская СОШ»)

ЧЕК-ЛИСТ

по итогам родительского контроля совершенствования школьного питания

Дата проведения «19» 09 2024 г.

№	Показатель	выполняется (+)	не выполняется (-)	примечание
1	Наличие приказа «Об организации горячего и дополнительного питания обучающихся МБОУ «Манская СОШ» на 2023- 2024	+		
2	Наличие Положения о бракеражной комиссии и приказа о назначении комиссии, ведение бракеражного журнала	+		
3	Наличие графика приема пищи с учётом расписания учебных занятий и больших перемен, режима работы школьной столовой.	+		
4	Наличие Инструкции по технике безопасности в школьной столовой для участников образовательных отношений, стендовой информации о правилах поведения	+		
5	Наличие ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ (основанная на принципах ХАССП) МБОУ «Манская СОШ»	+		
6	Наличие утверждённого примерного циклического десятидневного меню с обеспечением нормируемых значений основных пищевых веществ, энергетической ценности суточного рациона с учётом кратности предусмотренного питания	+		
7	Наличие меню-требование и его соответствие дню примерного циклического 10-ти дневного меню	+		
8	Ежедневное утверждение меню-требование директором ОО	+		
9	Наличие суточных проб	+		
10	Соответствие выхода готового блюда параметрам, указанным в меню	+		
11	Соблюдение требований к температуре подаваемых блюд	+		
12	Наличие ассортимента для свободного выбора		-	<i>не предусмотрено</i>
13	Укомплектованность штатного расписания пищеблока школьной столовой квалифицированным персоналом	+		
14	Наличие медицинских книжек у сотрудников пищеблока	+		
15	Соблюдение требований к правилам личной гигиены персонала при работе с пищевыми продуктами. Наличие спецодежды у сотрудников пищеблока (халаты, фартуки, колпаки).	+		

16	Наличие сертификатов соответствия на имеющиеся продукты	+		
17	Наличие товарных ярлыков на всех продуктах, что подтверждает соблюдение сроков годности продуктов питания	+		
18	Своевременность проведения дератизационных и дезинсекционных мероприятий с фиксацией в установленных документах	+		
19	Состояние посуды и столовых приборов (отсутствие битой посуды, деформированных приборов, чистота посуды)	+		
20	Санитарное состояние обеденного зала	+		
21	Другое			