

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа №448 Фрунзенского района Санкт-Петербурга

Чек-лист результата проверок организации горячего питания в школе родительским контролем

Дата проведения проверки: 01 сентября 2022г. 10⁰⁰

Состав членов комиссии родительского контроля проводивших проверку:

Отв. по смете - Ташкелов Р.А.
Чл. ред. ком. р. Вавиленко О.В.
Чл. ред. ком. р. Месчанова О.В.
Чл. ред. ком. р. Мланыхова О.С.

№	вопрос	да	нет
1.	Наличие графика посещения столовой	+	
	Размещение графика посещения столовой на сайте школы	+	
	Наличие графика проветривания столовой	+	
	Наличие циклического меню для ознакомления на информационном стенде в столовой	+	
	Наличие ежедневного меню для ознакомления	+	
	Размещение циклического меню для ознакомления на сайте школы	+	
	Размещение ежедневного меню для ознакомления на сайте школы	+	
	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	+	
	Проводятся ли снятие бракеража приготовленных блюд?	+	
	Выявились ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам бракеражной комиссии?		+
	Соблюдается ли внешний вид работниками столовой?	+	
	Наличие дежурных администраторов на входе в столовую	+	
	Соблюдается ли санитарно-гигиенические нормы детьми?	+	
	Проводятся ли уборка помещений после каждого приема пищи?	+	
	Качественно ли проведена уборка помещений для	+	

	приема пищи на момент работы комиссии?		
	Наличие в помещении для приема пищи насекомых, грызунов и следы их жизнедеятельности		+
	Имелись ли факты выдачи детям остывшей пищи?		+

Выводы комиссии:

В школе осуществляется бесплатное горячее питание для обучающихся 1-4 классов.

Директором школы утвержден график дежурства учителей в столовой, график питания учащихся, создан приказ о бракеражной комиссии.

Внешний вид школьной столовой соответствует СанПиН: столы чистые, внешний вид поваров и обслуживающего персонала соответствует нормам.

Комиссия наблюдала за входом и выходом обучающихся в столовую.

Отмечено, что все обучающиеся моют руки перед едой, соблюдают санитарные правила. При проведении питания детей обязательным является присутствие классного руководителя и дежурного учителя.

Уборка обеденного зала проводится после каждого приёма пищи.

С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.

В ходе проверки были взяты контрольные порции и порция со стола школьников. Нарушений не выявлено. Продукция соответствует норме, меню и весу.








