

План-задание  
проверок по организации бесплатного питания  
в МАОУ «СОШ №12» НГО  
с привлечением родительского комитета.

1. Наличие на стенде меню заверенное частным предпринимателем и директором школы.
2. Наличие графика приема пищи, по категориям
3. Наличие бутилированной воды с датой когда ее поставили и сертификат соответствия.
4. Наличие на раздаче контрольное блюдо.
5. Наличие суточных проб, в отдельном холодильнике. Проверяет школьный фельдшер и члены бракеражной комиссии.
6. Предварительное накрытие столов, учащимся начальной школы и среднего звена, сотрудниками столовой.
7. Наличие у дежурных детей формы
8. Форма работников столовой, наличие колпаков, перчаток, масок.
9. Полновесность порций соответствие нормам выхода по меню. Проверяют школьный фельдшер, члены бракеражной комиссии.
10. Наличие ежедневной справки на списание стоимости питания.
11. Заполнение бракеражного журнал, выставление оценки за готовую продукцию, время снятия бракеража и время приготовления пищи.
12. Наличие реестра поставщиков пищевых продуктов.
13. Наличие в обеденном зале раковин, жидкого мыло, сушилки для рук, антисептики.
14. Санитарное состояние столовой.
15. График влажной уборки с дезинфицирующими средствами.
16. Состояние мебели.
17. Эстетическое оформление зала.

Составила ответственный за питание, социальный педагог И.Б. Пухова