

Чек-лист

(Родительский контроль за организацией школьного питания)

г. \_\_\_\_\_ « 10 » 09 2024 г.

Комиссией в составе:

Ромашова Кристина Николаевна

была произведена проверка организации питания в столовой школы № \_\_\_\_\_  
по адресу \_\_\_\_\_

время проверки \_\_\_\_\_

Наименование комплекса \_\_\_\_\_

Ассортимент блюд \_\_\_\_\_

Направление проверки:

№ п. п.	Наименование показателя	ДА	НЕТ
1.	Наличие в школе 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 работе бракеражной комиссии	✓	
8.	Наличие в составе бракеражной комиссии представителей родительского комитета	✓	
9.	Наличие в обеденном зале ежедневного меню с составом и выходом блюд	✓	
10.	Рацион питания соответствует заявленному меню	✓	
11.	В случае несоответствия блюд заявленному меню наличие обоснования произведенной замены	✓	
12.	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)	✓	
13.	Соответствие выхода блюд	✓	
14.	Соответствие вкуса блюда, вкусу ожидаемому согласно рецептуре приготовления	✓	
15.	Наличие бракеражного журнала и полнота его заполнения	✓	
16.	Наличие сопроводительных документов подтверждающих качество и безопасность сырья и продуктов питания	✓	

Вид и объем пищевых отходов после приема пищи:

*Отходы в малых количествах*

---



---



---

Предложения по улучшению качества питания:

1. *всё вкусно*

2. \_\_\_\_\_

3. \_\_\_\_\_

С результатами занесенными в чек-лист, ознакомлены:

Зав. производством столовой: \_\_\_\_\_

Комиссия:

*Волохова Крушина Николаева Ру*

---



---



---

Чек-лист

(Родительский контроль за организацией школьного питания)

г. Саратов « 10 » 04 2024 г.

Комиссией в составе:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

была произведена проверка организации питания в столовой школы № \_\_\_\_\_  
по адресу \_\_\_\_\_

время проверки \_\_\_\_\_

Наименование комплекса \_\_\_\_\_

Ассортимент блюд \_\_\_\_\_

Направление проверки:

№ п. п.	Наименование показателя	ДА	НЕТ
1.	Наличие в школе 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 работе бракеражной комиссии	✓	
8.	Наличие в составе бракеражной комиссии представителей родительского комитета	✓	
9.	Наличие в обеденном зале ежедневного меню с составом и выходом блюд	✓	
10.	Рацион питания соответствует заявленному меню	✓	
11.	В случае несоответствия блюд заявленному меню наличие обоснования произведенной замены	✓	
12.	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)	✓	
13.	Соответствие выхода блюд	✓	
14.	Соответствие вкуса блюда, вкусу ожидаемому согласно рецептуре приготовления	✓	
15.	Наличие бракеражного журнала и полнота его заполнения	✓	
16.	Наличие сопроводительных документов подтверждающих качество и безопасность сырья и продуктов питания	✓	

Вид и объем пищевых отходов после приема пищи:

*отхода в малом количестве*

---



---



---

Предложения по улучшению качества питания:

1. \_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_
3. \_\_\_\_\_

С результатами занесенными в чек-лист, ознакомлены:

Зав. производством столовой: \_\_\_\_\_

Комиссия:

*Получивала компот, очень вкусный, насыщенней, настоящей вкус.*

*гор-*