

Чек-лист
(Родительский контроль за организацией школьного питания)

Село Журавлёво

« 22 » 10 2025 г

Комиссия в составе:

Сереева ЕА

была проведена проверка организации питания в столовой МОБУ «Журавлевская
ООШ» по адресу село Журавлёво, улица Центральная, 47г

Время проверки: 12³⁰

Наименование комплекса: Бег

борщ с кислой капустой, картофель, картошка, пюре

Ассортимент блюд с мясом соев

Направление проверки:

№ п/п	Наименование показателя	Да	Нет
1	Наличие в школе информационного 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 циклического меню для ознакомления	✓	
7	Наличие в школе приказа о создании и порядке работы 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	С	
14	Соответствие вкуса блюда, вкусу ожидаемому согласно рецептуре приготовления	С	
14	Соответствие вкуса блюда, вкусу ожидаемому согласно рецептуре приготовления	С	
15	Наличие бракеражного журнала и полнота его заполнения	С	
16	Наличие сопроводительных документов подтверждающих качество и безопасность сырья и продуктов питания	С	

Вид и объем пищевых отходов после приема пищи: отходов очень мало

для всё съели с удовольствием

ПРЕДЛОЖЕНИЯ по улучшению организации питания:

- 1) Всё хорошо
- 2) _____
- 3) _____

С результатами, занесенными в чек-лист, ознакомлены:

Зав. производством столовой _____

Комиссия:

Сергеев ЭА

1	Наличие в школе пищевого пункта	
2	Наличие условий для соблюдения санитарно-гигиенических требований	
3	Объемы закупок, соответствующие нормам	
4	Соблюдение сроков хранения продуктов	
5	Наличие в столовой меню	
6	Наличие в меню наименований блюд	
7	Наличие в меню наименований блюд	
8	Наличие в меню наименований блюд	
9	Наличие в меню наименований блюд	
10	Наличие в меню наименований блюд	
11	Наличие в меню наименований блюд	
12	Наличие в меню наименований блюд	