

Чек-лист
(Родительский контроль за организацией школьного питания)

Село Журавлёво

«26» 09 2025 г

Комиссия в составе:

Сергеева Е.А

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

Время проверки: 11:20

Наименование комплекса:

Ассортимент блюд обед. Суп курин. с рисом помид. и перц., безострожных,
каша гречневая с маслом, колбас из изюма, хлеб пш. /рж
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	✓	
14	Соответствие вкуса блюда, вкусу ожидаемому согласно рецептуре приготовления	✓	
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: отходов мало

ПРЕДЛОЖЕНИЯ по улучшению организации питания:

- 1) _____
- 2) _____
- 3) _____

С результатами, занесенными в чек-лист, ознакомлены:

Зав. производством столовой _____

Комиссия:

Сергеева Е.А.

1	Наличие в пище информации о пищевой ценности	✓
2	Наличие условий для соблюдения детьми правил питания	✓
3	Оформление и хранение посуды, столовых приборов	✓
4	Своевременная уборка помещений	✓
5	Школьная посуда без сколов	✓
6	Наличие в обеденном зале инструкций	✓
7	Наличие в пище привлекательного внешнего вида	✓
8	Наличие в составе блюда овощей, фруктов	✓
9	Наличие в обеденном зале ежедневного меню с составом и выходом блюд	✓
10	Работники питания соответствуют заявленному меню	✓
11	В случае несоответствия блюд заявленному меню наличие обоснованной производственной замены	✓
12	Соответствие температурной подачи блюд	✓