

ЧЕК- ЛИСТ

Фиксации результатов посещения школьной столовой представителя родительской общественности

МКОУ ГСОШ № 1

(название образовательной организации)

рп. Железнодорожная, ул. Карпузицкая, 53

(адрес образовательной организации)

19.10.2023 09.30

(дата и время заполнения)

Участники проведения мониторинга:

(ФИО должностных лиц из числа бракеражной комиссии)

*Крестяева Т.В. - пред. ред. класс., Жаловицкая Ю.И.
Копылов В.Ф., Тарасова А.А.*

(ФИО родителей, законных представителей, сведения об обучающемся ребенке, мобильный телефон)

ПРОВЕРКА СО СТОРОНЫ ЗАЛА ДЛЯ ПРИЕМА ПИЩИ:

п/п	мероприятия	ДА	НЕТ
1	Наличие ежедневного меню с указанием веса\объема блюд и кулинарных изделий		
2	Фактический рацион питания соответствует ежедневному меню	✓	
3	Отсутствуют сколы на столовой посуде	✓	
4	Отсутствует влага на столовых приборах	✓	
5	Зал приема пищи чистый	✓	
6	Обеденные столы чистые (протертые)	✓	
7	Спецодежда у персонала столовой чистая и опрятная	✓	
8	Журнал бракеража готовой кулинарной продукции заполнен (указано время и дата проведения бракеража блюд, имеются подписи бракеражной комиссии)	✓	
9	Основное блюдо горячее	✓	
10	Наличие профессионального образования у поваров	✓	

Чек – лист
результата посещения школьной столовой
представителями родительской общественности

ФИО законного представителя _____

Дата 19.10.23

Время посещения школьной столовой 9 30

Приём пищи (завтрак, обед) обед

№ п/п	Что проверить?	Как оценить?			Комментарии к разделу
		Поставьте «V» в соответствующий раздел			
1.	Наличие десятидневного циклического меню согласованного с Роспотребнадзором	Есть, размещено на сайте школы ✓	Есть, но не размещено на сайте школы	Нет	
2.	Наличие фактического меню на день и его соответствие циклическому Наименование блюд по меню	Есть, соответствует ✓	Есть, не соответствует	Нет	
3.	Температура первых блюд	> 70 ✓	70 - 50°	< 50°	
4.	Температура вторых блюд	> 60 ✓	60 - 45°	< 45°	
5.	Визуальное количество отходов	< 30% ✓	30 - 60%	> 60%	
6.	Спросить мнение детей	Вкусно ✓	Не очень	Не вкусно	
7.	(Если не вкусно, то почему?)				
8.	холодных закусок				
9.	первых блюд				
10.	вторых блюд (мясных, рыбных, из творога)				
11.	гарниров				
12.	напитков				
13.	Попробовать еду. Ваше мнение	Вкусно ✓	Не очень	Не вкусно	
14.	Ваши предложения/пожелания / комментарии	Замечаний нет			

С результатами ознакомлены:

Игорь М.И.
[подпись]

ПРОВЕРКА ПИЩЕБЛОКА И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ НА СКЛАДЕ:

п/п	Мероприятия	ДА	НЕТ
1	Соответствие веса готовых блюд заявленному весу в меню	✓	
2	Наличие маркировки на упаковках с продуктами	✓	
3	Отсутствие продуктов с истекшим сроком годности	✓	
4	Пищевые продукты изготовлены по ГОСТ	✓	
5	Наличие по форме заполненного журнала бракеражных пищевых продуктов	✓	
6	Наличие медкнижек у персонала столовой	✓	

Дополнения (замечания) Все соответствует, претензий нет

Подпись участников мониторинга:

Тарас Тарасова А.К.
 (расшифровка)
Кочетков В.Ф.
 (расшифровка)
Навизица Н.И.
 (расшифровка)
Корнилова зав.стол.
Александр Т.В.