

Чек –лист
результата посещения школьной столовой
представителями родительской общественности

ФИО законного представителя Свиридова Т.Р.

Дата 25.10.

Время посещения школьной столовой 9.40

Приём пищи (завтрак, 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				



Результатами ознакомлены:

В.А. Сидоров
Министр
Р.В. Лаврова

Т.Р. Свиридов
зав. ст.п. Коринцова Т.В.

ЧЕК- ЛИСТ

Фиксации результатов посещения школьной столовой представителя родительской общественности

Имена массовое родительское собрание
МБОУ "Ламышевская СОШ 1"
(название образовательной организации)
ул. Строительная 23
(адрес образовательной организации)
25.10.2023 г. 9.45 мин.
(дата и время заполнения)

Участники проведения мониторинга:

Свечникова Т.В. Явкина Т.Ю. Шнайдер Ю.Э.
Вакулова Е.В.
(ФИО должностных лиц из числа бракеражной комиссии)
Масадкина О.Г. зам. директора по ВР
(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	✓	

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 отлично!

Подпись участников мониторинга:

[Подпись] Васильев С.Г.
(расшифровка)

[Подпись] Иванов П.В.
(расшифровка)

[Подпись] Михайлов И.И.
(расшифровка)

зам. директора по ТЗ

[Подпись] Касьянов С.
 зав. стол. Корпуса ТЗ