

## Чек-лист

### (Родительский контроль за организацией школьного питания)

г. Ярославль

« 7 » февраль 2024 г.

Комиссия в составе: ЛАЗАРЕВОЙ И.В.  
Бельковой С.В.  
Радбиль Ю.И.  
Селиверстова Т.А.

была проведена проверка организации питания в столовой  
 МОУ средней школы № 89 по адресу : г. Ярославль, пр-т Фрунзе, д.75а \_

Время проверки: 12.02

Наименование комплекса: завтрак, обед

Ассортимент блюд: согласно меню

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 Управляющего совета   | ✓  |     |
| 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: 40 %

ПРЕДЛОЖЕНИЯ по улучшению организации питания:

- 1) \_\_\_\_\_
- 2) \_\_\_\_\_

С результатами, занесенными в чек-лист, ознакомлены:

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

Комиссия: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_