

Чек-лист

(Родительский контроль за организацией школьного питания)

г. Ярославль

«26» декабря 2025г.

Комиссия в составе: Фелькова С.В., Радвинь И.И., Зотова А.А.

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

Время проверки: 9,30

Наименование комплекса: завтрак

Ассортимент блюд: макароны, котлета, чай

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:

10-20%

ПРЕДЛОЖЕНИЯ по улучшению организации питания:

- 1) —
- 2) —

С результатами, занесенными в чек-лист, ознакомлены:

Зав. производством столовой Савкина

Комиссия:

Фелькова С.В.
Радвинь И.И.
Зотова А.А.

Чек-лист

(Родительский контроль за организацией школьного питания)

г.Ярославль

«10» декабря 2025г.

Комиссия в составе: Делькова С.В., Рабдинь Ю.И., Емельянова С.А.

была проведена проверка организации питания в столовой

МОУ средней школы № 89 по адресу :г.Ярославль, пр-т Фрунзе, д.75а

Время проверки: 9.30, 10.20

Наименование комплекса: завтрак

Ассортимент блюд: запеканка с джемом, яблоко, чай

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:

20-30%

ПРЕДЛОЖЕНИЯ по улучшению организации питания:

1) —

2) —

С результатами, занесенными в чек-лист, ознакомлены:

Зав. производством столовой Савицкий

Комиссия:

Рабдинь Ю.И.
Емельянова С.А.
Делькова С.В.

Чек-лист

(Родительский контроль за организацией школьного питания)

г.Ярославль

«16» декабря 2025г.

Комиссия в составе: Фелькова С.В., Тоичаренко А.С., Радиль Ю.И.

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

Время проверки: 11.20

Наименование комплекса: завтрак

Ассортимент блюд: омлет, хлеб, чай, масло

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	Спецдежда 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:

10-20%

ПРЕДЛОЖЕНИЯ по улучшению организации питания:

- 1) _____
- 2) _____

С результатами, занесенными в чек-лист, ознакомлены:

Зав. производством столовой Селиванов

Комиссия:

Тоичаренко А.С.
Фелькова С.В.
Радиль Ю.И.