

# Чек-лист

## (Родительский контроль за организацией школьного питания)

г. Ярославль

2026г.

Комиссия в составе:

Радбиль И.И. Батихина Т.А. «28» января

была проведена проверка организации питания в столовой

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

Время проверки: 10.30

Наименование комплекса: завтрак

Ассортимент блюд: запеканка творожная, джем, бел. хлеб, чай, яблоко

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 цикличного 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<br>(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

Комиссия:

Радбиль И.И. Батихина Т.А. Милькова С.В.