

**Чек-лист**  
**Родительский контроль за организацией школьного питания**  
**В МБОУ «Окуневская СОШ»**

с. Окунево  
ул. Сороков, 10  
 Комиссия в составе:

«15» февраля 20222г.

Менделеевой О.Н., Мельникова Н.Н.  
Александров О.С., Меркулова С.Ю.

была проведена проверка организации питания в столовой школы \_\_\_\_\_ по адресу с. Окунево, ул. Сороков 10

Время проверки: 13<sup>10</sup>

Наименование комплекса: Тассоматик, Бесстрогомер,  
 Ассортимент блюд: речу свиное, хлеб пшеничный,  
мифе казахской р пеемей,  
кашкет из яблук.

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 родительского комитета	+	
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	+	Заменил
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)	I блюдо 74 II блюдо 65	нет
13	Соответствие выхода блюд	+	

14	Соответствие вкуса блюда, вкусу ожидаемому согласно рецептуре приготовления	+	
14	Соответствие вкуса блюда, вкусу ожидаемому согласно рецептуре приготовления	+	
15	Наличие бракеражного журнала и полнота его заполнения	имеется Зачем?	
16	Наличие сопроводительных документов подтверждающих качество и безопасность сырья и продуктов питания	Все сертификаты вручили лично	

Вид и объем пищевых отходов после приема пищи: Жидкие

отходы после приема пищи по количеству

ПРЕДЛОЖЕНИЯ по улучшению организации питания:

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

С результатами, занесенными в чек-лист, ознакомлены:

Зав. производством столовой *[Signature]*

Комиссия:

\_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_ *[Signature]*

- Права родителей (законных представителей) при посещении школьной столовой:
1. Родители (Законные представители) обучающихся имеют право посетить помещения, где осуществляются реализация питания и прием пищи (обеденный зал).
  2. Допуск законных представителей в пищевой блок и помещения для хранения сырья не предусмотрен.

**Чек-лист**  
**Родительский контроль за организацией школьного питания**  
**В МБОУ «Окуневская СОШ»**

«26» апреля 2022 г.

Комиссия в составе:

Директор Меренкова С.Ю., зам. дир. по ХХ Кошарева О.И.,  
мет. советчиков В.В., зам. дир. по ДР Деглова О.С.,  
Мереминский Н.А.; зам. дир. по БК Кошкин Р.А.  
 была проведена проверка организации питания в столовой школы № Окуневской  
 адресу с. Окунево, ул. Советов 10

Время проверки: 12 10

Наименование комплекса: школа кобзаревая, суп рыбный с крупной  
картошкой, картофель, рис отварной (по при-)  
с мясом; хлеб пшеничный, салат из овощей

Ассортимент блюд: Фруктов

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	ничего +	
4	Спецодежда персонала чистая и опрятная	ничего +	
5	Школьная посуда без сколов	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 родительского комитета	Да	
9	Наличие в обеденном зале ежедневного меню с составом и выходом блюд	Да	
10	Рацион питания соответствует заявленному меню	да	
11	В случае несоответствия блюд заявленному меню наличие обоснования произведенной замены	Фрукты имеется	
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)	II Блюдо -64,5°C	
13	Соответствие выхода блюд	+	

14	Соответствие вкуса блюда, вкусу ожидаемому согласно рецептуре приготовления	Вкусно	
14	Соответствие вкуса блюда, вкусу ожидаемому согласно рецептуре приготовления	Вкусно	
15	Наличие бракеражного журнала и полнота его заполнения	Заполняется	
16	Наличие сопроводительных документов подтверждающих качество и безопасность сырья и продуктов питания	имеются сертификаты Федерация Эксперты	

Вид и объем пищевых отходов после приема пищи: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ *Отходы 2л* \_\_\_\_\_

ПРЕДЛОЖЕНИЯ по улучшению организации питания:

- 1) \_\_\_\_\_ *Соблюдать + баланс* \_\_\_\_\_
- 2) \_\_\_\_\_
- 3) \_\_\_\_\_

С результатами, занесенными в чек-лист, ознакомлены:

Зав. производством столовой \_\_\_\_\_ *[Signature]*

Комиссия;

\_\_\_\_\_ *[Signature]*  
 \_\_\_\_\_ *Медведева*  
 \_\_\_\_\_ *[Signature]*

Права родителей (законных представителей) при посещении школьной столовой:

1. Родители (Законные представители) обучающихся имеют право посетить помещения, где осуществляются реализация питания и прием пищи (обеденный зал).
2. Допуск законных представителей в пищевой блок и помещения для хранения сырья не предусмотрен.

**Чек-лист**  
**Родительский контроль за организацией школьного питания**  
**В МБОУ «Окуневская СОШ»**

« 21 » марта 202 г.

Комиссия в составе:

Директора Шереметевой С. Ю., зам. дир. по АХЧ Кочеревской О. И.,  
зам. сестры Федовой Е. В., зам. дир. по ОБЗ Федюковой О. С.,  
родителя Меропкиной Н. А.

была проведена проверка организации питания в столовой школы № \_\_\_\_\_ по адресу с. Окушево, ул. Садовая 10

Время проверки: 11 15

Наименование комплекса: \_\_\_\_\_

Ассортимент блюд: свиное, вареники мясные, филе курицы

тушеное с овощами, котле картофельные, кисель, хлеб пшеничный, шпинатный  
 Направление проверки:

№ п/п	Наименование показателя	Да	Нет
1	Наличие в школе информационного стенда по вопросам здорового питания	<u>имеется</u>	
2	Наличие условий для соблюдения детьми правил личной гигиены	<u>соблюдается</u>	
3	Обеденный зал чистый, отсутствуют посторонние неприятные запахи	<u>ничего +</u>	
4	Спецодежда персонала чистая и опрятная	<u>имеется +</u>	
5	Школьная посуда без сколов	<u>есть без сколов</u>	
6	Наличие в обеденном зале циклического меню для ознакомления	<u>имеется</u>	
7	Наличие в школе приказа о создании и порядке работы бракеражной комиссии	<u>да</u>	
8	Наличие в составе бракеражной комиссии представителей родительского комитета	<u>да</u>	
9	Наличие в обеденном зале ежедневного меню с составом и выходом блюд	<u>да</u>	
10	Рацион питания соответствует заявленному меню	<u>да</u>	
11	В случае несоответствия блюд заявленному меню наличие обоснования произведенной замены	<u>нет</u> <u>замени</u>	
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)	<u>в среднем + ниже</u> <u>корректи</u>	
13	Соответствие выхода блюд	<u>+</u>	

14	Соответствие вкуса блюда, вкусу ожидаемому согласно рецептуре приготовления	Вкусно	
14	Соответствие вкуса блюда, вкусу ожидаемому согласно рецептуре приготовления	Вкусно	
15	Наличие бракеражного журнала и полнота его заполнения	Заполняется	
16	Наличие сопроводительных документов подтверждающих качество и безопасность сырья и продуктов питания	имеются сертификаты, справки санитарии	

Вид и объем пищевых отходов после приема пищи: \_\_\_\_\_

Отходы пищевые, не мешком 1,5 л

ПРЕДЛОЖЕНИЯ по улучшению организации питания:

- 1) Соблюдать чистоту в столовой
- 2) \_\_\_\_\_
- 3) \_\_\_\_\_

С результатами, занесенными в чек-лист, ознакомлены:

Зав. производством столовой [подпись]

Комиссия:

[подпись] Иверина С. Ю.  
[подпись] Деглова О. С.  
[подпись] Лопарева О. М.  
[подпись] Меромимо Н. А.  
[подпись] Жонова Е. В.

Права родителей (законных представителей) при посещении школьной столовой:

1. Родители (Законные представители) обучающихся имеют право посетить помещения, где осуществляются реализация питания и прием пищи (обеденный зал).
2. Допуск законных представителей в пищевой блок и помещения для хранения сырья не предусмотрен.

**Чек-лист**  
**Родительский контроль за организацией школьного питания**  
**В МБОУ «Окуневская СОШ»**

с. Окунево  
ул. Седовая, 10

«15» апреля 2021 г.

Комиссия в составе:

Калицкий И. Ю.; Дубинина С. А. Меркулова Н. А.  
Душова И. В. Тейсен О. Н.  
Мендеева Е. М., Меркулова С. Ю.

была проведена проверка организации питания в столовой школы № \_\_\_\_\_ по адресу с. Окунево; ул. Седовая, 10

Время проверки: 11.30

Наименование комплекса: Лично сформирован суп перловый с вермишелью, рыба зеленая под соусом  
 Ассортимент блюд: свежий салат, хлеб пшеничный, сметана

салат овощной

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 родительского комитета	+	
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	<u>нет</u> <u>заменили</u>	
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)	<u>78°C - Т.су.</u> <u>67°C - П.бу.</u>	
13	Соответствие выхода блюд	+	

14	Соответствие вкуса блюда, вкусу ожидаемому согласно рецептуре приготовления	де	
14	Соответствие вкуса блюда, вкусу ожидаемому согласно рецептуре приготовления	де	
15	Наличие бракеражного журнала и полнота его заполнения	+ де	
16	Наличие сопроводительных документов подтверждающих качество и безопасность сырья и продуктов питания	имеются все документы	

Вид и объем пищевых отходов после приема пищи: (всего) 0 гр  
пустое

ПРЕДЛОЖЕНИЯ по улучшению организации питания:

- 1) Все соответствует нормам СанПиН
- 2) \_\_\_\_\_
- 3) \_\_\_\_\_

С результатами, занесенными в чек-лист, ознакомлены:

Зав. производством столовой Шаф

Комиссия:

Дурашова С.А. Шаф  
Маркина Н.Н. Шаф  
Хачапов М.Ю. Шаф  
Попарев Д.А. Шаф

Права родителей (законных представителей) при посещении школьной столовой:

1. Родители (Законные представители) обучающихся имеют право посетить помещения, где осуществляются реализация питания и прием пищи (обеденный зал).
2. Допуск законных представителей в пищевой блок и помещения для хранения сырья не предусмотрен.