

ЧЕК – ЛИСТ

**результата посещения школьной столовой МАОУ СОШ № 8
представителями родительской общественности**

1. Ф.И.О родителя Дмитриенко Ирина Сергеевна
2. Дата посещения 10.11.2022
3. Время посещения столовой: 9⁰⁰, приём пищи: завтрак / обед (подчеркнуть)
4. Заполните, пожалуйста, таблицу, если у Вас есть комментарии, запишите их в графе «примечания»:

№ п/п	Контролируемый параметр	Отметка о проверке: соответствует/ не соответствует	Примечание
I Раздел. Соблюдение норм реализации готовых блюд и изделий, а также утилизации отходов			
1	Имеется цикличное 4х недельное меню	<i>соответствует</i>	
2	Размещено ежедневное меню, соответствующее цикличному 4х недельному меню, утвержденное директором	<i>соответствует</i>	
3	Приготовленные блюда соответствуют утвержденному меню	<i>соответствует</i>	
4	В Учреждении создана бракеражная комиссия	<i>да</i>	
5	От всех партий приготовленных блюд снимается бракераж, с записью в соответствующем журнале	<i>да</i>	
6	Вес готовой пищи соответствует весу заявленному в меню	<i>да</i>	
7	На каждое приготовленное блюдо (изделие) имеется утвержденная технико-технологическая карта	<i>да</i>	
8	Температура горячих блюд (супы, соусы, напитки) при раздаче не ниже 75 градусов, вторые блюда и гарниры - не ниже 65 градусов, холодные супы и напитки – не выше 14 градусов	<i>соответствует</i>	
9	В столовой работает буфет, в котором дети и работники могут приобрести выпечку собственного приготовления, кондитерские изделия, горячие первые и вторые	<i>буфет работает</i>	<i>большой ассортимент</i>

	блюда, салаты, соки в индивидуальной упаковке, чай и другие напитки.		
10	Пищевые отходы собираются в промаркированные ведра или специальную тару с крышками, очистка которых проводится по мере заполнения их не более чем на 2/3 объема. Вид и объем.		
II Раздел. Соблюдение санитарных норм и культуры обслуживания в столовой и пищеблоке			
1	Уборка проводится после каждого приема пищи	да	
2	Посуда не имеет сколов и трещин	не имеет	
3	К приходу детей столы накрыты	да	
4	В столовой не обнаружено насекомых, грызунов и следов их жизнедеятельности (визуально)	нет	
5	Созданы условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)	да условия созданы	
6	У поваров столовой имеется соответствующая спецодежда, головной убор и обувь, используются средства индивидуальной защиты (маска, перчатки), отсутствуют украшения (серьги, кольца, цепочки, браслеты, броши и т.п.)	имеется	
7	В столовой имеется достаточное количество столов и посадочных мест.	достаточно	

5. Ваше мнение после снятия пробы с готовой продукции (подчеркните):

Вкусно / не очень / не вкусно

6. Ваши предложения, пожелания, комментарии:

Если возможно сделать более легкий помидор, чтобы детям было удобнее, дети будут есть с большим удовольствием

ЧЕК – ЛИСТ

*результата посещения школьной столовой МАОУ СОШ № 8
представителями родительской общественности*

1. Ф.И.О родителя Валкова Анна Геннадьевна
2. Дата посещения 10.11.2022
3. Время посещения столовой: 9⁰⁰, приём пищи: завтрак / обед (подчеркнуть)
4. Заполните, пожалуйста, таблицу, если у Вас есть комментарии, запишите их в графе «примечания»:

№ п/п	Контролируемый параметр	Отметка о проверке: соответствует/ не соответствует	Примечание
<i>I Раздел. Соблюдение норм реализации готовых блюд и изделий, а также утилизации отходов</i>			
1	Имеется цикличное 4х недельное меню	+	
2	Размещено ежедневное меню, соответствующее цикличному 4х недельному меню, утвержденное директором	+	
3	Приготовленные блюда соответствуют утвержденному меню	+	
4	В Учреждении создана бракеражная комиссия	+	
5	От всех партий приготовленных блюд снимается бракераж, с записью в соответствующем журнале	+	
6	Вес готовой пищи соответствует весу заявленному в меню	+	
7	На каждое приготовленное блюдо (изделие) имеется утвержденная технико-технологическая карта	+	
8	Температура горячих блюд (супы, соусы, напитки) при раздаче не ниже 75 градусов, вторые блюда и гарниры - не ниже 65 градусов, холодные супы и напитки – не выше 14 градусов	+	
9	В столовой работает буфет, в котором дети и работники могут приобрести выпечку собственного приготовления, кондитерские изделия, горячие первые и вторые	+	

	блюда, салаты, соки в индивидуальной упаковке, чай и другие напитки.		
10	Пищевые отходы собираются в промаркированные ведра или специальную тару с крышками, очистка которых проводится по мере заполнения их не более чем на 2/3 объема. Вид и объем.	+	
II Раздел. Соблюдение санитарных норм и культуры обслуживания в столовой и пищеблоке			
1	Уборка проводится после каждого приема пищи	+	
2	Посуда не имеет сколов и трещин	+	
3	К приходу детей столы накрыты	+	
4	В столовой не обнаружено насекомых, грызунов и следов их жизнедеятельности (визуально)	+	
5	Созданы условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)	+	
6	У поваров столовой имеется соответствующая спецодежда, головной убор и обувь, используются средства индивидуальной защиты (маска, перчатки), отсутствуют украшения (серьги, кольца, цепочки, браслеты, броши и т.п.)	+	
7	В столовой имеется достаточное количество столов и посадочных мест.	+	

5. Ваше мнение после снятия пробы с готовой продукции (подчеркните):

Вкусно / не очень / не вкусно

6. Ваши предложения, пожелания, комментарии:
