

ЧЕК – ЛИСТ

результата посещения школьной столовой МАОУ СОШ № 8

представителями родительской общественности

1. Ф.И.О родителя Ильшакובה Светлана Александровна
2. Дата посещения 22.05.2026г.
3. Время посещения столовой: 9:20, 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:
