

# Чек-лист

(Родительский контроль за организацией школьного питания)

г. Горячий Ключ « 13 » октября 2025 г.

Комиссией в составе:

Котик Любовь Михайловна  
Сухорукowa Рилма Михайловна  
Чепурная Анна Анатольевна

была произведена проверка организации питания в столовой школы № 15  
 по адресу с. Безымянное, ул. Таманская, 39

время проверки 10:00

Наименование комплекса ЗАВТРАК

Ассортимент блюд Каша рисовая, яйца вареные, чай с молоком  
яблоки, масло сливочное, хлеб

Направление проверки:

| № п. п. | Наименование показателя                                                                | ДА | НЕТ |
|---------|----------------------------------------------------------------------------------------|----|-----|
| 1.      | Наличие в школе 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 работе 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 |    | ✓   |
| 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:

Отходов практически нет

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Предложения по улучшению качества питания:

1. Замечаний по качеству питания нет.
2. \_\_\_\_\_
3. \_\_\_\_\_

С результатами занесенными в чек-лист, ознакомлены:

Зав. производством столовой: Сухоручкова Р.М.

Комиссия:

Котик Л.М. Иванов

Чепурная А.А. Петров

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_