

ЧЕК – ЛИСТ

результата посещения школьной столовой МАОУ «СОШ № 13»
представителями родительской общественности

1. Ф.И.О. родителя Жаханова Оксана Сергеевна
2. Дата посещения 17.10.2025
3. Время посещения столовой: 10-40 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 4-х недельное меню	<i>имеется</i>	
2	Размещено ежедневное меню, соответствующее цикличному 4-х недельному меню, утвержденное директором	<i>наз. меню</i>	
3	Приготовленные блюда соответствуют утвержденному меню	<i>соответствует</i>	
4	В Учреждении создана бракеражная комиссия	<i>создана</i>	
5	От всех партий приготовленных блюд снимается бракераж, с записью в соответствующем журнале	<i>снимается</i>	
6	Вес готовой пищи соответствует весу, заявленному в меню	<i>соответствует</i>	
7	На каждое приготовленное блюдо (изделие) имеется утвержденная технико-технологическая карта	<i>имеется</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 блюда, салаты, соки в	<i>работает</i>	

	индивидуальной упаковке, чай и другие напитки		
10	Пищевые отходы собираются в промаркированные вёдра или специальную тару с крышками, очистка которых проводится по мере заполнения их не более, чем на 2/3 объёма. Вид и объём.	<i>производится</i>	
II Раздел. Соблюдение санитарных норм и культуры обслуживания в столовой и пищеблоке			
1	Уборка проводится после каждого приема пищи	<i>проводится</i>	
2	Посуда не имеет сколов и трещин	<i>не имеет</i>	
3	К приходу детей столы накрыты	<i>накрыты</i>	
4	В столовой не обнаружено насекомых, грызунов и следов их жизнедеятельности (визуально)	<i>не обнаружено</i>	
5	Созданы условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)	<i>условия созданы</i>	
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.)	<i>спецодежда имеется</i>	
7	В столовой имеется достаточное количество столов и посадочных мест	<i>имеется</i>	

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

Вкусно/не очень/не вкусно

6. Ваши предложения, пожелания, комментарии:
