

ЧЕК – ЛИСТ

Кашкина, 19

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

1. Ф.И.О. родителя *Шилова Евгений Андреевич*
2. Дата посещения *19.09.2026*
3. Время посещения столовой: *12⁰⁰* 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>соответствует</i>	
2	Размещено ежедневное меню, соответствующее цикличному 4-х недельному меню, утвержденное директором	<i>соответствует</i>	<i>меню размещено</i>
3	Приготовленные блюда соответствуют утвержденному меню	<i>соответствует</i>	
4	В Учреждении создана бракеражная комиссия	<i>соответствует</i>	<i>Бракеражная комиссия создана</i>
5	От всех партий приготовленных блюд снимается бракераж, с записью в соответствующем журнале	<i>соответствует</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>соответствует</i>	<i>Технико-технологич. карта 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>соответствует</i>	