



МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАНИЕ ГАТЧИНСКИЙ МУНИЦИПАЛЬНЫЙ ОКРУГ  
ЛЕНИНГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«СУСАНИНСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА»

ЧЕК-ЛИСТ РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ\* ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ

« 24 » февраля 20 25 г

Комиссией в составе:

- 1) Гаврилова Юлия Александровна (род)
- 2) Максимова Оксана Викторовна (род)
- 3) Зиновьева Татьяна Николаевна (род)
- 4) Соловьева Наталья Викторовна (зам. дир. Кош. Бор)

была проведена проверка организации питания в столовой школы

Время проверки: 9<sup>40</sup> - 10<sup>00</sup>

День циклического меню № 6

Наименование комплекса (завтрак, обед) каша, молочная завтрак

Ассортимент блюд: каша, молочная, рисовая с маслом, печенье, батон, чай с лимоном

Направление проверки:

| № п/п | Наименование показателя                                                                                        | Да | Нет | Примечания (особенности, комментарии) |
|-------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-----|---------------------------------------|
| 1     | Наличие в школе информационного стенда по вопросам здорового питания (иных видов агитации)                     | +  |     |                                       |
| 2     | Наличие условий для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам мылу, средствам для сушки рук) | +  |     | добавить автоматический сушитель      |

|    |                                                                                                                                                                                       |   |  |                                                                    |
|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|--|--------------------------------------------------------------------|
|    |                                                                                                                                                                                       |   |  |                                                                    |
| 3  | Обеденный зал чистый, отсутствуют посторонние неприятные запахи                                                                                                                       | + |  | небольшая разношерстная нет единого стиля, нет перчаток, табулетки |
| 4  | Спецодежда персонала чистая и опрятная (чистый халат или фартук, головной убор, перчатки, рабочая обувь и т.д.)                                                                       | + |  |                                                                    |
| 5  | Школьная посуда без сколов                                                                                                                                                            | + |  |                                                                    |
| 6  | Наличие в обеденном зале цикличного меню для ознакомления                                                                                                                             | + |  |                                                                    |
| 7  | Подразделено ли цикличное меню на возрастные группы                                                                                                                                   | + |  |                                                                    |
| 8  | Наличие в школе приказа о создании и порядке работы бракеражной комиссии                                                                                                              | + |  |                                                                    |
| 9  | Наличие в обеденном зале ежедневного меню с составом и выходом блюд                                                                                                                   | + |  |                                                                    |
| 10 | Подача блюд соответствует дню цикличного меню                                                                                                                                         | + |  |                                                                    |
| 11 | Организация подачи-продажи буфетной продукции за отдельную плату (отдельное меню, выпечка, напитки и другой ассортимент)                                                              | + |  | выпечка (другие не документированы)                                |
| 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 | Наличие сопроводительных документов, подтверждающих                                                                                                                                   | + |  |                                                                    |



|  |                                                   |  |  |  |
|--|---------------------------------------------------|--|--|--|
|  | качество и безопасность сырья и продуктов питания |  |  |  |
|--|---------------------------------------------------|--|--|--|

Вид и объем пищевых отходов после приема пищи: некоторыми детьми порции большеваты, не доедают кашу и не допивают чай.

#### ОБЩИЕ ВЫВОДЫ

(удовлетворенность ассортиментом и качеством блюд, возможно по выборочному опросу обучающихся, сотрудников, внешний вид приготовленных блюд, культура обслуживания, организация дежурства, способы оплаты и т.д.)

Каша наваристая, нежная, сахара в меру, рис проварен, сытно. Фрукты после завтрака уже может быть не съеден

#### ПРЕДЛОЖЕНИЯ по улучшению организации питания:

Для улучшения санитарной зоны кухни рук предусмотреть сушилки автоматические для рук, также замангировать район обсерватории замангировать замангированные объекты (реализовать замангированные объекты).

Комиссия:

Зиновьева  
Тавришова  
Макешикова

[Подпись]  
[Подпись]

\* Права родителей (законных представителей) при посещении школьной столовой:

1. Родители (Законные представители) обучающихся имеют право посетить помещения, где осуществляются реализация питания и прием пищи (обеденный зал).
2. Допуск законных представителей в пищевой блок и помещения для хранения сырья не предусмотрен.