

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Гатчинская средняя общеобразовательная школа № 7»
(МБОУ «Гатчинская СОШ № 7»)

ЧЕК- ЛИСТ

Фиксации результатов посещения школьной столовой представителями
родительской общественности

11 апреля 2024 11²⁰
(дата и время заполнения)

Участники проведения мониторинга:

Искендерова Т.В. (соц. педагог)

(ФИО должностных лиц из числа бракеражной комиссии)

Бусырева И.А. (Бусырева Д. Бусырева И.А. +79217529649)
Женриксеева О.И. (Женриксеев А. Ча, Женовлев С. 28 +7928641-0558)

(ФИО родителей, законных представителей, сведения об обучающемся ребенке, мобильный телефон)

ПРОВЕРКА СО СТОРОНЫ ЗАЛА ДЛЯ ПРИЕМА ПИЩИ:

п\п	мероприятия	ДА	НЕТ
1	Отсутствуют сколы на столовой посуде	✓	
2	Отсутствует влага на столовых приборах	✓	
3	Зал приема пищи чистый	✓	
4	Обеденные столы чистые (протертые)	✓	
5	Спецодежда у персонала столовой чистая и опрятная	✓	
6	Журнал бракеража готовой кулинарной продукции заполнен (указано время и дата проведения бракеража блюд, имеются подписи бракеражной комиссии)	✓	
7	Основное блюдо горячее	✓	
8	Наличие профессионального образования у поваров	✓	

ПРОВЕРКА ПИЩЕБЛОКА И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ НА СКЛАДЕ:

п\п	Мероприятия	ДА	НЕТ
1	Наличие маркировки на упаковках с продуктами	✓	
2	Отсутствие продуктов с истекшим сроком годности	✓	
3	Пищевые продукты изготовлены по ГОСТ	✓	
4	Наличие по форме заполненного журнала бракеражных пищевых продуктов	✓	
5	Наличие медкнижек у персонала столовой	✓	

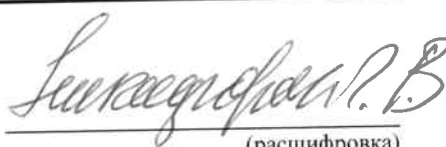
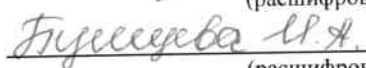
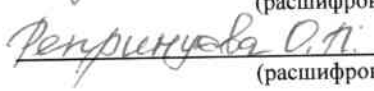
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Гатчинская средняя общеобразовательная школа № 7»
(МБОУ «Гатчинская СОШ № 7»)

№ п/п	Что проверить?	Как оценить?			Комментарии к разделу
		Поставьте «V» в соответствующий раздел			
1	Наличие цикличного согласованного с Роспотребнадзором меню	Есть, размещено на сайте школы	Есть, но не размещено на сайте	Нет	
		✓			
2	Наличие фактического меню на день и его соответствие цикличному	Есть, Соответствует (размещено на сайте школы)	Есть, Соответствует (не размещено на сайте школы)	Нет	
		✓			
3	Температура первых блюд	> 70	70 - 50°	< 50°	
			✓		
4	Температура вторых блюд	> 60°	60 - 45°	< 45°	
			✓		
5	Визуальное количество отходов	< 30%	30 - 60%	> 60%	
			✓		
	холодных закусок первых блюд	✓			
	вторых блюд (мясных, рыбных, из творога) гарниров	✓			
			✓		
		✓			
6	Спросить мнение детей (Если не вкусно, то почему?)	Вкусно	Не очень	Нет	
		✓			
	холодных закусок	✓			
	первых блюд	✓			
	вторых блюд (мясных, рыбных, из творога) гарниров	✓			
	напитков	✓			
			✓		
7	Попробовать еду. Ваше мнение	Отлично	Хорошо	Удовл.	
		✓			
	холодных закусок	✓			
	первых блюд	✓			
	вторых блюд (мясных, рыбных, из творога) гарниров	✓			
	напитков	✓			
		✓			

Дополнения (замечания) _____

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Гатчинская средняя общеобразовательная школа № 7»
(МБОУ «Гатчинская СОШ № 7»)

Подпись участников мониторинга:

	 (расшифровка)
	 (расшифровка)
	 (расшифровка)
	(расшифровка)
	(расшифровка)