

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение

«Гатчинская средняя общеобразовательная школа № 7»

(МБОУ «Гатчинская СОШ № 7»)

ЧЕК- ЛИСТ

Фиксации результатов посещения школьной столовой представителями родительской общественности

30 апреля 2025 8⁴⁰

(дата и время заполнения)

Участники проведения мониторинга:

Михеевская Т.В. (соз. педагог)

(ФИО должностных лиц из числа бракеражной комиссии)

Букеева И.А. (Букеева Д.И.И. 65) 89217529649

Холодовик А.И. (Холодовик А.И.И. 65) 89217529649

Левская О.И. (Левский Д.И.И. 65)

(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) В столовой чисто, на столах
есть салфетки. Столы убираются
своевременно, каша очень вкусная!
спасибо поварам!

Линия	Лекиграфов 18
ВВ-	(расшифровка)
Саш	Будеева В.Ф.
ВВ	(расшифровка)
	Казаков А.И.
	(расшифровка)
	Явская О.И.
	(расшифровка)
	(расшифровка)