



Чек-лист
(Родительский контроль за организацией школьного питания)

«19» октября 2023 г.

Комиссия в составе:

Родрескуи Ксения Сергеевна
Диксейцев Роман Михайлович
Червишкина Татьяна Петровна

Была проведена проверка организации питания в столовой МБОУ «Лицей № 35 им. А.И. Герлингер» по адресу ул. 40 лет ВЛКСМ -98А

Время проверки: 8:30

Наименование комплекса: «Забутрек»

Ассортимент блюд: филе птицы в майонезном соусе, макароны отварные с сыром, сыр, салат из свеклы, яблок, груш, апельсинов, розана

Направление проверки:

№ п/п	Наименование показателей	Да	Нет
1	Наличие условий для соблюдения детьми правил личной гигиены	✓	
2	Обеденный зал чистый, отсутствуют посторонние неприятные запахи	✓	
3	Спецодежда персонала чистая и опрятная	✓	
4	Школьная посуда без сколов		✓
5	Наличие в обеденном зале циклического меню для ознакомления	✓	
6	Наличие в обеденном зале ежедневного меню с составом и выходом блюд	✓	
7	Рацион питания соответствует заявленному меню	✓	
8	Соответствие температуры подачи блюд (горячие блюда при раздаче должны иметь температуру не ниже 75С, вторые блюда и гарниры – не ниже 65С, холодные супы и напитки- не выше 14С)	✓	
9	Соответствие выхода блюд	✓	
10	Соответствие вкуса блюда, вкусу ожидаемому согласно рецептуре приготовления	✓	
11	Наличие бракеражного журнала и полнота его заполнения	✓	

Вид и объем пищевых отходов после приема пищи: отходов более 50%

Предложения по улучшению организации питания:

1)

2)

Замечания:

имеется посуда со сколами, рекомендуем поменять.
имеется грязные столовые приборы.

С результатами, занесенными в чек-лист, ознакомлены:

Зав. Производством столовой Кашкина О.В.

Комиссия:

Червишкина Т.П.
Диксейцев Р.М.
Родрескуи К.С.
Селезнева Т.Н.