

Чек-лист

(Родительский контроль за организацией школьного питания)

г.Гурьевск

«26» ноября 2021 г.

Комиссией в составе:

Директор школы Г.Н. Сорова
отв. за питание Митурова Л.Г.
представителя родительского комитета

был проведен контроль за организацией горячего питания учащихся в столовой МБОУ «СОШ № 5 г.Гурьевска» по адресу: г. Гурьевск, ул. Кирова 41

Время контроля: 15.00

Наименование комплекса: начальная школа обл.

Ассортимент блюд: суп картофельный с мясом, рис

отварной, рис куриное соевое, капуста квашеная, сок в френч, макарон, чай, компот фруктово-ягодный

Направление проверки:

№ п/п	Наименование показателя	Да	Нет
1	Наличие в школе информационного стенда по вопросам здорового питания	✓	
2	Наличие условий для соблюдения детьми правил личной гигиены	✓	
3	Обеденный зал чистый, отсутствуют посторонние неприятные запахи	✓	
4	Спецодежда персонала чистая и опрятная	✓	
5	Школьная посуда без сколов	✓	
6	Наличие в обеденном зале циклического меню для ознакомления	✓	
7	Наличие в школе приказа о создании и порядке работы бракеражной комиссии	✓	
8	Наличие в составе бракеражной комиссии представителей родительского комитета	✓	
9	Наличие в обеденном зале ежедневного меню с составом и выходом блюд	✓	
10	Рацион питания соответствует заявленному меню	✓	
11	В случае несоответствия блюд заявленному меню наличие обоснования произведенной замены		✓
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	Соответствие выхода блюд	✓	
14	Соответствие вкуса блюда, вкусу ожидаемому согласно рецептуре приготовления	✓	
15	Наличие бракеражного журнала и полнота его заполнения	✓	
16	Наличие сопроводительных документов подтверждающих качество и безопасность сырья и продуктов питания	✓	

Вид и объем пищевых отходов после приема пищи: _____

ПРЕДЛОЖЕНИЯ по улучшению организации питания:

- 1) Включить в меню комплекс «Чай и Буженина»
- 2) _____
- 3) _____

С результатами, занесенными в чек-лист, ознакомлены:

Зав. производством столовой Демисев И.И. *Демисев*

Комиссия

Сорова Р.И.
Камурелов А.Г.
Сиромов И.С.



Чек-лист

(Родительский контроль за организацией школьного питания)

г.Гурьевск

«17» декабря 2021 г.

Комиссией в составе:

зам. директора по в.п. - Сурожкова И.О.

отв. за питание - Личуркова И.И.

представитель пер. одуров. питания - Соловьева О.Р.

был проведен контроль за организацией горячего питания учащихся в столовой МБОУ «СОШ № 5 г.Гурьевска» по адресу: г. Гурьевск, ул. Кирова 41

Время контроля: 9.45

Наименование комплекса: Суп гороховый, Петушок из риса с овощами, каша гречневая, кисель

Ассортимент блюд: Мочаловой котлета обжар.

Направление проверки:

№ п/п	Наименование показателя	Да	Нет
1	Наличие в школе информационного стенда по вопросам здорового питания	✓	
2	Наличие условий для соблюдения детьми правил личной гигиены	✓	
3	Обеденный зал чистый, отсутствуют посторонние неприятные запахи	✓	
4	Спецодежда персонала чистая и опрятная	✓	
5	Школьная посуда без сколов	✓	
6	Наличие в обеденном зале циклического меню для ознакомления	✓	
7	Наличие в школе приказа о создании и порядке работы бракеражной комиссии	✓	
8	Наличие в составе бракеражной комиссии представителей родительского комитета	✓	
9	Наличие в обеденном зале ежедневного меню с составом и выходом блюд	✓	
10	Рацион питания соответствует заявленному меню	✓	
11	В случае несоответствия блюд заявленному меню наличие обоснования произведенной замены	✓	✓
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	Соответствие выхода блюд	✓	
14	Соответствие вкуса блюда, вкусу ожидаемому согласно рецептуре приготовления	✓	
15	Наличие бракеражного журнала и полнота его заполнения	✓	
16	Наличие сопроводительных документов подтверждающих качество и безопасность сырья и продуктов питания	✓	

Вид и объем пищевых отходов после приема пищи: _____

ПРЕДЛОЖЕНИЯ по улучшению организации питания:

- 1) Удобство в приеме пищи с чаем
- 2) _____
- 3) _____

С результатами, занесенными в чек-лист, ознакомлены:

Зав. производством столовой Ремесло АН ДИИ -



Сурганов Мир
Мотарского И
Селезнева О.Р.

Чек-лист

(Родительский контроль за организацией школьного питания)

г.Гурьевск

«10» февраля 2022 г.

Комиссией в составе:

отв. за питание - Мотушилов А.Г.
зам. директора по БАП - Суровская М.В.
зам. директора по АХЧ - Андриченко А.В.

был проведен контроль за организацией горячего питания учащихся в столовой МБОУ «СОШ № 5 г.Гурьевска» по адресу: г. Гурьевск, ул. Кирова 41

Время контроля: 15.40

Наименование комплекса: Обед школьный

Ассортимент блюд: суп гороховый, биточек из мяса с сыром, май с брокколи, помидоры, салат.

Направление проверки:

№ п/п	Наименование показателя	Да	Нет
1	Наличие в школе информационного стенда по вопросам здорового питания	✓	
2	Наличие условий для соблюдения детьми правил личной гигиены	✓	
3	Обеденный зал чистый, отсутствуют посторонние неприятные запахи	✓	
4	Спецодежда персонала чистая и опрятная	✓	
5	Школьная посуда без сколов		
6	Наличие в обеденном зале циклического меню для ознакомления	✓	
7	Наличие в школе приказа о создании и порядке работы бракеражной комиссии	✓	
8	Наличие в составе бракеражной комиссии представителей родительского комитета	✓	
9	Наличие в обеденном зале ежедневного меню с составом и выходом блюд	✓	
10	Рацион питания соответствует заявленному меню	✓	
11	В случае несоответствия блюд заявленному меню наличие обоснования произведенной замены		✓
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	Соответствие выхода блюд	✓	
14	Соответствие вкуса блюда, вкусу ожидаемому согласно рецептуре приготовления	✓	
15	Наличие бракеражного журнала и полнота его заполнения	✓	
16	Наличие сопроводительных документов подтверждающих качество и безопасность сырья и продуктов питания	✓	

Вид и объем пищевых отходов после приема пищи: _____

ПРЕДЛОЖЕНИЯ по улучшению организации питания:

- 1) заменить рюкз на рюкзико железному
- 2) _____
- 3) _____

С результатами, занесенными в чек-лист, ознакомлены:

Зав. производством столовой Решета ИИ Дидя

Комиссия

Мониторинг
Суровский ИИ
Адресова Л.В.



Чек-лист

(Родительский контроль за организацией школьного питания)

г. Гурьевск

«11» Апреля 2022 г.

Комиссией в составе:

отв. за питание Мотушиной Л.Г.
зам. директора по НХЧ Анисимов В.В.
члены родительской организации: Соколова О.Р.

был проведен контроль за организацией горячего питания учащихся в столовой МБОУ «СОШ № 5 г. Гурьевска» по адресу: г. Гурьевск, ул. Кирова 41

Время контроля: 9.15

Наименование комплекса: назначение школы №5

Ассортимент блюд: картофельное пюре, чай, борщ со сметаной, морковники, чай, каша тыквенная

Направление проверки:

№ п/п	Наименование показателя	Да	Нет
1	Наличие в школе информационного стенда по вопросам здорового питания	✓	
2	Наличие условий для соблюдения детьми правил личной гигиены	✓	
3	Обеденный зал чистый, отсутствуют посторонние неприятные запахи	✓	
4	Спецодежда персонала чистая и опрятная	✓	
5	Школьная посуда без сколов	✓	
6	Наличие в обеденном зале циклического меню для ознакомления	✓	
7	Наличие в школе приказа о создании и порядке работы бракеражной комиссии	✓	
8	Наличие в составе бракеражной комиссии представителей родительского комитета	✓	
9	Наличие в обеденном зале ежедневного меню с составом и выходом блюд	✓	
10	Рацион питания соответствует заявленному меню	✓	
11	В случае несоответствия блюд заявленному меню наличие обоснования произведенной замены		✓
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	Соответствие выхода блюд	✓	
14	Соответствие вкуса блюда, вкусу ожидаемому согласно рецептуре приготовления	✓	
15	Наличие бракеражного журнала и полнота его заполнения	✓	
16	Наличие сопроводительных документов подтверждающих качество и безопасность сырья и продуктов питания	✓	

Вид и объем пищевых отходов после приема пищи: _____

ПРЕДЛОЖЕНИЯ по улучшению организации питания:

- 1) добавить в меню куринные котлеты
- 2) _____
- 3) _____

С результатами, занесенными в чек-лист, ознакомлены:

Зав. производством столовой Демидов Денис



Михайлов А
Александров Л В
Семесов О

Чек-лист

(Родительский контроль за организацией школьного питания)

г.Гурьевск

«12» сентября 2022 г.

Комиссией в составе:

Директор школы - Г.Н. Суров
Отв. за питание - А.Т. Момылов
член родительской общественности - Соленов О.Р.

был проведен контроль за организацией горячего питания учащихся в столовой МБОУ «СОШ № 5 г.Гурьевска» по адресу: г. Гурьевск, ул. Кирова 41

Время контроля: 8.15

Наименование комплекса: Молодая школа; завтрак

Ассортимент блюд: персик запеченный, каша гречневая, чай и кисель.

Направление проверки:

№ п/п	Наименование показателя	Да	Нет
1	Наличие в школе информационного стенда по вопросам здорового питания	✓	
2	Наличие условий для соблюдения детьми правил личной гигиены	✓	
3	Обеденный зал чистый, отсутствуют посторонние неприятные запахи	✓	
4	Спецодежда персонала чистая и опрятная	✓	
5	Школьная посуда без сколов	✓	
6	Наличие в обеденном зале циклического меню для ознакомления	✓	
7	Наличие в школе приказа о создании и порядке работы бракеражной комиссии	✓	
8	Наличие в составе бракеражной комиссии представителей родительского комитета	✓	
9	Наличие в обеденном зале ежедневного меню с составом и выходом блюд	✓	
10	Рацион питания соответствует заявленному меню	✓	
11	В случае несоответствия блюд заявленному меню наличие обоснования произведенной замены		—
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)	✓	

Чек-лист

(Родительский контроль за организацией школьного питания)

г.Гурьевск

«9» ноября 2022 г.

Комиссией в составе:

отв. за питание - Л.Г. Монашук

зам. директора по АХЧ - Андреева Л.В.

зам. директора по БП - Сидорова И.А.

был проведен контроль за организацией горячего питания учащихся в столовой МБОУ «СОШ № 5 г.Гурьевска» по адресу: г. Гурьевск, ул. Кирова 41

Время контроля: 10.00

Наименование комплекса: школьный обед

Ассортимент блюд: суп куриный, салат овощной, картофельное пюре, чай с сахаром

Направление проверки:

№ п/п	Наименование показателя	Да	Нет
1	Наличие в школе информационного стенда по вопросам здорового питания	✓	
2	Наличие условий для соблюдения детьми правил личной гигиены	✓	
3	Обеденный зал чистый, отсутствуют посторонние неприятные запахи	✓	
4	Спецодежда персонала чистая и опрятная	✓	
5	Школьная посуда без сколов	✓	
6	Наличие в обеденном зале циклического меню для ознакомления	✓	
7	Наличие в школе приказа о создании и порядке работы бракеражной комиссии	✓	
8	Наличие в составе бракеражной комиссии представителей родительского комитета	✓	
9	Наличие в обеденном зале ежедневного меню с составом и выходом блюд	✓	
10	Рацион питания соответствует заявленному меню		
11	В случае несоответствия блюд заявленному меню наличие обоснования произведенной замены		—
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	Соответствие выхода блюд	✓	
14	Соответствие вкуса блюда, вкусу ожидаемому согласно рецептуре приготовления	✓	
15	Наличие бракеражного журнала и полнота его заполнения	✓	
16	Наличие сопроводительных документов подтверждающих качество и безопасность сырья и продуктов питания	✓	

Вид и объем пищевых отходов после приема пищи: _____

ПРЕДЛОЖЕНИЯ по улучшению организации питания:

- 1) добавить в меню десерт марс
- 2) _____
- 3) _____

С результатами, занесенными в чек-лист, ознакомлены:

Зав. производством столовой Демидов ИИ Рин

Комиссия
Востриков ИИ
Бученков С.В.
Смирнов ИИ



Чек-лист

(Родительский контроль за организацией школьного питания)

г. Гурьевск

«19» сентября 2023 г.

Комиссией в составе:

отв. за питание - Манусово. И
ред. ответственность - Сошников. О. П.
зам. директора по АХЧ - Нуромчиева. В.

был проведен контроль за организацией горячего питания учащихся в столовой МБОУ «СОШ № 5 г. Гурьевска» по адресу: г. Гурьевск, ул. Кирова 41

Время контроля: 14.00

Наименование комплекса: обед

Ассортимент блюд: салат куриный, рис отварной, суп томатный с курицей и картофелем, колбаса, сыр сулугуни

Направление проверки:

№ п/п	Наименование показателя	Да	Нет
1	Наличие в школе информационного стенда по вопросам здорового питания	✓	
2	Наличие условий для соблюдения детьми правил личной гигиены	✓	
3	Обеденный зал чистый, отсутствуют посторонние неприятные запахи	✓	
4	Спецодежда персонала чистая и опрятная	✓	
5	Школьная посуда без сколов	✓	
6	Наличие в обеденном зале циклического меню для ознакомления	✓	
7	Наличие в школе приказа о создании и порядке работы бракеражной комиссии	✓	
8	Наличие в составе бракеражной комиссии представителей родительского комитета	✓	
9	Наличие в обеденном зале ежедневного меню с составом и выходом блюд	✓	
10	Рацион питания соответствует заявленному меню	✓	
11	В случае несоответствия блюд заявленному меню наличие обоснования произведенной замены		—
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	Соответствие выхода блюд	✓	
14	Соответствие вкуса блюда, вкусу ожидаемому согласно рецептуре приготовления	✓	
15	Наличие бракеражного журнала и полнота его заполнения	✓	
16	Наличие сопроводительных документов подтверждающих качество и безопасность сырья и продуктов питания	✓	

Вид и объем пищевых отходов после приема пищи: _____

ПРЕДЛОЖЕНИЯ по улучшению организации питания:

- 1) добавить в меню чай с лимонадом
- 2) _____
- 3) _____

С результатами, занесенными в чек-лист, ознакомлены:

Зав. производством столовой Даниса ИИ Дид

Комиссия

Мухоморов ИИ
Сидоров ОП
Андреев ИИ

