

ЧЕК-ЛИСТ
по проверке школьной столовой
МБОУ «Калайкасинская СОШ им. А. Г. Николаева»
комиссией по контролю за организацией горячего питания обучающихся
от «24» апреля 2026 года

Количество обучающихся 135			
Количество мест в столовой 60			
Всего питается (детодни)			
Перечень показателей	Да	Нет	Примечание
Перед столовой			
Наличие раковин для мытья рук	✓		
Наличие моющих дезинфицирующих средств, полотенец (бумажных или электро-)	✓		
Обеденный зал			
Столовая мебель без дефектов и повреждений	✓		
Отделка помещения не требует ремонта		✓	
Столовая посуда без трещин, сколов	✓		
Наличие в зале прибора обеззараживателя воздуха	✓		
Обеденные столы чистые (протертые)		✓	
Уборка обеденного зала производится после каждого приема пищи	✓		
Насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности в помещениях для приема пищи не обнаруживаются		✓	
Меню			
<i>должно быть прописано:</i>			
– Названия блюд	✓		
– Масса блюд	✓		
– Калорийность	✓		
Соответствие перечня блюд завтраку (крупяные и творожные блюда, мясные или рыбные блюда, молочные продукты, блюда из яиц, овощи, макаронные изделия, напитки)	✓		
Соответствие перечня блюд обеда (закуска, горячее первое, второе блюдо, напиток)	✓		
Соответствие фактического меню утвержденному примерному меню	✓		
В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	✓		
Вес блюда соответствует норме выхода блюда, которая указывается в меню	✓		
Масса блюд при взвешивании соответствует данным в меню	✓		
Температур блюд при подаче соответствует нормам	✓		
Готовые блюда реализуются в установленный срок	✓		
Имеется отбор суточной пробы от каждой партии приготовленной пищевой продукции	✓		
Отход в процентах	✓		30%
Продукты питания			
Использование при приготовлении блюд запрещенных продуктов (колбасные изделия, молочные продукты с заменителем молочного белка, специи и приправы, уксус, майонез, кетчуп, кофе, газ. напитки, грибы)		✓	
Наличие продуктов с истекшим сроком годности		✓	

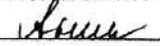
Наличие товарно-сопроводительной документации (сертификаты, подтверждающие качество и безопасность продуктов)	✓		
Внешний вид персонала			
Фартук и брюки (халат), колпак, сменная обувь (отсутствие загрязнений на одежде и руках)	✓		
Наличие одноразовых перчаток, медицинских масок	✓		
Состояние специальной одежды у сотрудников	✓		
Удовлетворительное			
Документация			
- Приказ о назначении ответственного за организацию питания	✓		
- Положение об организации питания	✓		
- Положение о бракеражной комиссии	✓		
- Приказ о создании комиссии по осуществлению контроля за организацией питания обучающихся на учебный год	✓		
- Приказ об утверждении комиссии по определению списочного состава обучающихся на получение льготного питания (план работы по организации льготного питания)	✓		
- График питания обучающихся на учебный год	✓		
- утвержденное меню	✓		
- технологические карты, сборник рецептов	✓		
- журналы бракеража скоропортящейся пищевой продукции	✓		
- бракеражный журнал готовых блюд	✓		
- «Гигиенический журнал»	✓		
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования	✓		
- журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	✓		
- журнал учета питания	✓		
Оформление сайта			
- Наличие баннера «Школьное питание» на сайте школы	✓		
- Наличие локальных нормативных документов	✓		
- Наличие баннера «Народный ревизор»	✓		
- Ежедневное меню food, 1-4 классы	✓		
- Ежедневное меню 5-11 классы	✓		

Председатель комиссии
по контролю за организации питания
обучающихся

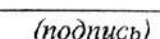

(подпись)

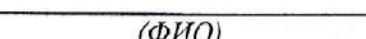

(ФИО)

Члены комиссии:


(подпись)


(ФИО)


(подпись)


(ФИО)

Ответственная за организацию питания:


(подпись)

Э. В. Портнова
(ФИО)

ЧЕК-ЛИСТ

дегустации готовых блюд

от «24» 04 2026 года

Председатель комиссии по контролю за организации питания обучающихся

Портнов З.В., Денисов А.Н.

Член комиссии: Мелникова Екатерина Теровна

ОБЕД соответствует/не соответствует 12-дневному меню (нужное подчеркнуть)

Оцените качества блюд по 5 бальной системе

5- отличное качество, 4 – хорошее, 3- удовлетворительное, 2- плохое, 1 – очень плохое.

Раздел	Название блюда	Критерии оценивания	5	4	3	2	1
Закуска	<u>огурцы солёные</u>	Цвет		✓			
		Внешний вид		✓			
		Температура	✓				
		Запах			✓		
		Консистенция			✓		
		Вкус			✓		
		Сумма баллов	<u>22</u>				
1-ое блюдо	<u>изюм из свежих консерв</u>	Цвет	✓				
		Внешний вид	✓				
		Температура	✓				
		Запах	✓				
		Консистенция	✓				
		Вкус	✓				
		Сумма баллов	<u>30</u>				
2-ое блюдо	<u>Картофельное пюре минимум пор сливоч. или соус</u>	Цвет	✓				
		Внешний вид	✓				
		Температура	✓				
		Запах	✓				
		Консистенция	✓				
		Вкус	✓				
		Сумма баллов	<u>30</u>				
Гарнир	<u>картофельное пюре</u>	Цвет	✓				
		Внешний вид	✓				
		Температура		✓			
		Запах	✓				
		Консистенция	✓				
		Вкус		✓			
		Сумма баллов	<u>28</u>				

Напиток	чай	Цвет	✓				
		Внешний вид	✓				
		Температура	✓				
		Запах	✓				
		Консистенция	✓				
		Вкус	✓				
		Сумма баллов	30				

ПРИМЕЧАНИЕ Нет

Итого сумма баллов 1408

Качество приготовленных блюд можно оценивать на отлично

150-121 баллов – «отлично»;

120-91 баллов – «хорошо»;

90-61 баллов – «удовлетворительно»;

ниже 60 баллов – «неудовлетворительно».

Член комиссии:


(подпись)

Меншиков Е.Г.
(ФИО)

ЧЕК-ЛИСТ

дегустации готовых блюд

от «24» апреля 2026 года

Председатель комиссии по контролю за организации питания обучающихся

Тяпкина Екатерина Сергеевна

Член комиссии: Портнова И.В., Канилова А.Н.

ОБЕД соответствует/не соответствует 12-дневному меню (нужное подчеркнуть)

Оцените качества блюд по 5 бальной системе

5- отличное качество, 4 – хорошее, 3- удовлетворительное, 2- плохое, 1 – очень плохое.

Раздел	Название блюда	Критерии оценивания	5	4	3	2	1
Закуска	<u>Огурец солёный</u>	Цвет		✓			
		Внешний вид		✓			
		Температура		✓			
		Запах		✓			
		Консистенция		✓			
		Вкус		✓			
		Сумма баллов	<u>24</u>				
1-ое блюдо	<u>Щи из свежей капусты</u>	Цвет	✓				
		Внешний вид	✓				
		Температура	✓				
		Запах	✓				
		Консистенция	✓				
		Вкус	✓				
		Сумма баллов	<u>30</u>				
2-ое блюдо	<u>Жюльотен под сливочным соусом</u>	Цвет		✓			
		Внешний вид		✓			
		Температура		✓			
		Запах		✓			
		Консистенция		✓			
		Вкус		✓			
		Сумма баллов	<u>24</u>				
Гарнир	<u>картофельное пюре</u>	Цвет	✓				
		Внешний вид	✓				
		Температура	✓				
		Запах	✓				
		Консистенция	✓				
		Вкус	✓				
		Сумма баллов	<u>30</u>				

Напиток	чай с саха- ром	Цвет	✓					
		Внешний вид	✓					
		Температура	✓					
		Запах	✓					
		Консистенция	✓					
		Вкус	✓					
		Сумма баллов	30					

ПРИМЕЧАНИЕ нет

Итого сумма баллов 138 б.

Качество приготовленных блюд можно оценивать на «отлично»

150-121 баллов – «отлично»;

120-91 баллов – «хорошо»;

90-61 баллов – «удовлетворительно»;

ниже 60 баллов – «неудовлетворительно».

Член комиссии:

Анна
(подпись)

Данилова А. Н.
(ФИО)