

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 36 им. В.Г.Ободовского**

352330 Краснодарский край, г. Усть-Лабинск, ул. Ободовского, 153а тел.: (86135) 4-51-60  
Email: mbousosch36@yandex.ru

## РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ ЧЕК-ЛИСТ



**(мониторинг качества организации питания школьников)**

Дата и время заполнения: 26.01.24г 10:30

### МОНИТОРИНГ СОСТОЯНИЯ СТОЛОВОЙ (помещение для приема пищи)

		ДА	НЕТ
1.	Наличие утвержденного директором ежедневного меню с указанием веса/объема блюд и кулинарных изделий для всех возрастных групп и режимов работы школы	✓	
2.	Соответствие фактического рациона питания ежедневному меню, размещение ежедневного меню для ознакомления родителей и детей.	✓	
3.	Размещение ежедневного меню в соответствующем разделе сайта школы	✓	
4.	Санитарное состояние столовой <u>удовлетворительное</u> / не удовлетворительное (в том числе создание условий для обработки рук обучающимися)	✓	
5.	Санитарное состояние столов, столовых приборов, наличие салфеток на столах	✓	
6.	Удовлетворительный внешний вид сотрудников пищеблока	✓	
7.	Соблюдение времени при сервировке столов перед приемом пищи (для соблюдения температуры блюд)	✓	
8.	Журнал бракеража готовой кулинарной продукции заполнен (указано время проведения бракеража блюд, имеются подписи членов бракеражной комиссии), от всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж	✓	
9.	Осуществление сопровождения учащихся педагогом	✓	
10.	<u>Отсутствие</u> в меню недопустимых продуктов и блюда	✓	
11.	Соблюдение противоэпидемиологических мер (против COVID-19), в том числе соблюдение «потоков» при посещении столовой учащимися	✓	
12.	Обеспечение двухразового питания обучающихся с ОВЗ, детей-инвалидов, инвалидов (указать количество)	✓	
13.	Наличие в столовой информации (стендов) о правильном питании, формировании здорового образа жизни	✓	
14.	Выявлялись ли при сравнении фактического меню с утвержденным меню факты исключения или замены отдельных блюд		✓
15.	Индекс съедаемости ( <u>удовлетворительный</u> /отрицательный)	✓	
16.	Проведение выборочной экспресс- беседы с обучающимися –указать класс (питание нравится/ не нравится)	3"Б"	

### МОНИТОРИНГ СОСТОЯНИЯ ПИЩЕБЛОКА И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ НА СКЛАДЕ

		ДА	НЕТ
1.	Наличие маркировки на упаковке продуктов и соответствующих документов	✓	
2.	Проведение своевременной дератизации, дезинсекции	✓	
3.	Отсутствие продуктов с истекшим сроком годности	✓	
4.	Наличие заполненного по форме журнала бракеража пищевых продуктов	✓	
5.	Наличие медкнижек у персонала столовой	✓	
6.	Санитарное состояние пищеблока ( <u>удовлетворительное</u> /не удовлетворительное)	✓	

Дополнения (замечания, пожелания):

Спасибо сотрудникам столовой за свежее, горячее, вкусное. Желаю процветания и приятного аппетита!

Подпись участников мониторинга:

[Подпись]  
(Ф.И.О.)

Полтавцева М.С. 8918 446-98-49  
(расшифровка, контакты)