

# РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ

## ЧЕК-ЛИСТ

(мониторинг качества организации питания школьников в  
МБОУ СОШ № 36 им. В.Г.Ободовского МО Усть-Лабинский район)

Дата и время заполнения: 24.09.2022



### 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 <u>рук обучающимся</u> )	✓	
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.	Отсутствие в меню недопустимых продуктов и блюд	✓	
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) <u>5 А</u>	✓	

### 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 (удовлетворительное /не удовлетворительное)	✓	

Дополнения (замечания, пожелания):

Внимания нам не уделяется

Подпись участников мониторинга:

(Ф.И.О.)

(расшифровка, контакты)

(Ф.И.О.)

(расшифровка, контакты)