

РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ

ЧЕК-ЛИСТ



(мониторинг качества организации питания школьников в
общеобразовательных организациях муниципального образования Усть-Лабинский район)

Дата и время заполнения: 17.01.2025 11⁰⁰ ч
МБОУ СОШ № 22 _____

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. Отсутствие 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) <u>8 чел</u>	☒	☐
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 съедаетости (удовлетворительный /отрицательный)

16. Проведение выборочной экспресс- беседы с обучающимися –указать класс (питание нравится/ не нравится) 6, 7, 8

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):

Подпись участников мониторинга:

Лодвиженко А.А. 8918-359-61-05
(Ф.И.О.) (расшифровка, контакты)

(Ф.И.О.)

(расшифровка, контакты)

(Ф.И.О.)

(расшифровка, контакты)

(Ф.И.О.)

(расшифровка, контакты)

(Ф.И.О.)

(расшифровка, контакты)