

# РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ

## ЧЕК-ЛИСТ



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

Дата и время заполнения: 17.10.2024 ~ 10<sup>00</sup> час  
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	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2. Соответствие фактического рациона питания ежедневному меню, размещение ежедневного меню для ознакомления родителей и детей.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3. Размещение ежедневного меню в соответствующем разделе сайта школы	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4. Санитарное состояние столовой <u>удовлетворительное/ не удовлетворительное</u> (в том числе создание условий для обработки рук обучающимися)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5. Санитарное состояние столов, столовых приборов, наличие салфеток на столах	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6. Удовлетворительный внешний вид сотрудников пищеблока	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7. Соблюдение времени при сервировке столов перед приемом пищи (для соблюдения температуры блюд)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
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	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
9. Осуществление сопровождения учащихся педагогом	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
10. Отсутствие в меню недопустимых продуктов и блюда	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
11. Соблюдение противоэпидемиологических мер (против COVID-19), в том числе соблюдение «потоков» при посещении столовой учащимися	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
12. Обеспечение двухразового питания обучающихся с ОВЗ, детей-инвалидов, инвалидов (указать количество) <u>9 чел.</u>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
13. Наличие в столовой информации (стендов) о правильном питании, формировании здорового образа жизни	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

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) 1, 2, 3, 4 кл.

### 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):

*замечаний нет*

Подпись участников мониторинга:

*Лымова Ю. С*  
(Ф.И.О.)

*Л*  
(расшифровка, контакты)

*Михайлова В. В*  
(Ф.И.О.)

*М*  
(расшифровка, контакты)

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О.)

\_\_\_\_\_  
(расшифровка, контакты)

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О.)

\_\_\_\_\_  
(расшифровка, контакты)

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О.)

\_\_\_\_\_  
(расшифровка, контакты)