

РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ

ЧЕК-ЛИСТ

(мониторинг качества организации питания школьников в

общеобразовательных организациях муниципального образования Усть-Лабинский район)



Дата и время заполнения: 21.04.2025г 10:00ч
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/ не удовлетворительное</u> (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 блюд	☒	☐
11. Соблюдение противоэпидемиологических мер (против COVID-19), в том числе соблюдение «поток» 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 съедемости (удовлетворительный /отрицательный)

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

1, 3 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:

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

(Ф.И.О.)

(расшифровка, контакты)

(Ф.И.О.)

(расшифровка, контакты)

(Ф.И.О.)

(расшифровка, контакты)

(Ф.И.О.)

(расшифровка, контакты)