

# РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ

## ЧЕК-ЛИСТ



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

Дата и время заполнения: 4.09.2023г 8.45.  
МБОУ СОШ № 19

### 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 удовлетворительное/ не удовлетворительное (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 <input type="checkbox"/> кулинарной <input type="checkbox"/> продукции заполнен (указано время проведения бракеража блюд, имеются подписи членов бракеражной <input type="checkbox"/> 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 «поток» при посещении столовой учащимися	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
12. Обеспечение двухразового питания обучающихся с ОВЗ, детей-инвалидов, инвалидов (указать количество)	<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


нет

15. Индекс съедемости (удовлетворительный /отрицательный)

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

### МОНИТОРИНГ СОСТОЯНИЯ ПИЩЕБЛОКА И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ НА СКЛАДЕ

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

Дополнения (замечания, пожелания):

нет

Подпись участников мониторинга:

Колмакеева Е. С.  
(Ф.И.О.)

Жога  
(расшифровка, контакты)

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О.)

\_\_\_\_\_  
(расшифровка, контакты)

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О.)

\_\_\_\_\_  
(расшифровка, контакты)

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О.)

\_\_\_\_\_  
(расшифровка, контакты)

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О.)

\_\_\_\_\_  
(расшифровка, контакты)

# РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ

## ЧЕК-ЛИСТ



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

Дата и время заполнения: 6.09.23 8.43.  
МБОУ СОШ № 19

### 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 удовлетворительное/ не удовлетворительное (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 <input type="checkbox"/> кулинарной <input type="checkbox"/> продукции заполнен (указано время проведения бракеража блюд, имеются подписи членов бракеражной <input type="checkbox"/> 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 «поток» при посещении столовой учащимися	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
12. Обеспечение двухразового питания обучающихся с ОВЗ, детей-инвалидов, инвалидов (указать количество)	<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


нет

15. Индекс съедемости (удовлетворительный /отрицательный)

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

### МОНИТОРИНГ СОСТОЯНИЯ ПИЩЕБЛОКА И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ НА СКЛАДЕ

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

Дополнения (замечания, пожелания):

---

---

---

Подпись участников мониторинга:

Шевчук О.В.  
(Ф.И.О.)

Шевчук  
(расшифровка, контакты)

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О.)

\_\_\_\_\_  
(расшифровка, контакты)

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О.)

\_\_\_\_\_  
(расшифровка, контакты)

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О.)

\_\_\_\_\_  
(расшифровка, контакты)

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О.)

\_\_\_\_\_  
(расшифровка, контакты)

# РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ

## ЧЕК-ЛИСТ



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

Дата и время заполнения: 8.09.23 8.43  
МБОУ СОШ № 19

### 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 удовлетворительное/ не удовлетворительное (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 <input type="checkbox"/> кулинарной <input type="checkbox"/> 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)	<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


нет

15. Индекс съедемости (удовлетворительный /отрицательный)

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

## МОНИТОРИНГ СОСТОЯНИЯ ПИЩЕБЛОКА И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ НА СКЛАДЕ

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

Дополнения (замечания, пожелания):

---

---

---

Подпись участников мониторинга:

<u>Председна Е. В.</u> (Ф.И.О.)	<u>ЛФ</u> (расшифровка, контакты)
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____

# РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ

## ЧЕК-ЛИСТ



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

Дата и время заполнения: 12.09.23г. 9.00

МБОУ СОШ № 19 имени В.Ф. Стрельникова

### 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 <input type="checkbox"/> кулинарной <input type="checkbox"/> продукции заполнен (указано время проведения бракеража блюд, имеются подписи членов бракеражной <input type="checkbox"/> 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 прогнотозэпидемиологических мер (против COVID-19), в том числе соблюдение «поточков» при посещении столовой учащимися	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
12. Обеспечение двухразового питания обучающихся с ОВЗ, детей-инвалидов, инвалидов (указать количество)	<input 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

X
X

X

15. Индекс съедаемости (удовлетворительный /отрицательный)

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

### МОНИТОРИНГ СОСТОЯНИЯ ПИЩЕБЛОКА И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ НА СКЛАДЕ

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

Дополнения (замечания, пожелания):

Тишина камерной; столы накрыты перед приходом учащихся; меню соответствует возрасту.

Подпись участников мониторинга:

Сидорова  
(Ф.И.О.)

Сидорова Л.В.  
(расшифровка, контакты)

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О.)

\_\_\_\_\_  
(расшифровка, контакты)

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О.)

\_\_\_\_\_  
(расшифровка, контакты)

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О.)

\_\_\_\_\_  
(расшифровка, контакты)

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О.)

\_\_\_\_\_  
(расшифровка, контакты)



# РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ

## ЧЕК-ЛИСТ

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



Дата и время заполнения: 8 35 14.09.23  
МБОУ СОШ № 19 им. Стрельникова

### 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 удовлетворительное/ не удовлетворительное (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 <input type="checkbox"/> кулинарной <input type="checkbox"/> продукции заполнен (указано время проведения бракеража блюд, имеются подписи членов бракеражной <input type="checkbox"/> 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)	<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 съедемости (удовлетворительный /отрицательный)

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

### МОНИТОРИНГ СОСТОЯНИЯ ПИЩЕБЛОКА И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ НА СКЛАДЕ

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

Дополнения (замечания, пожелания):

*При проведении лабораторий радиационного контроля за органами питания детей соответствующие реализуемые блюда утвержд. меню, соблюдение санитарно-технич. условий, забота о здоровье, соблюдение правил личной гигиены. Товары вкусные и полезно состав. блюда.*

Подпись участников мониторинга:

Валуй  
(Ф.И.О.)

Валодеева 20 20 8(938)4111006  
(расшифровка, контакты)

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О.)

\_\_\_\_\_  
(расшифровка, контакты)

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О.)

\_\_\_\_\_  
(расшифровка, контакты)

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О.)

\_\_\_\_\_  
(расшифровка, контакты)

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О.)

\_\_\_\_\_  
(расшифровка, контакты)

# РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ

## ЧЕК-ЛИСТ

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



Дата и время заполнения: 15 сентября 2023г  
МБОУ СОШ № 19

### 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/</u> не удовлетворительное (в том числе создание условий для обработки рук обучающимися)	<input 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 <input type="checkbox"/> кулинарной <input type="checkbox"/> продукции заполнен (указано время проведения бракеража блюд, имеются подписи членов бракеражной <input type="checkbox"/> 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 type="checkbox"/>	<input checked="" 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)	<input 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 съедемости (удовлетворительный /отрицательный)

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

## МОНИТОРИНГ СОСТОЯНИЯ ПИЩЕБЛОКА И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ НА СКЛАДЕ

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

Дополнения (замечания, пожелания):

замечаний нет

Подпись участников мониторинга:

Кожомова А.Ф.  
(Ф.И.О.)

[Подпись]  
(расшифровка, контакты)

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О.)

\_\_\_\_\_  
(расшифровка, контакты)

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О.)

\_\_\_\_\_  
(расшифровка, контакты)

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О.)

\_\_\_\_\_  
(расшифровка, контакты)

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О.)

\_\_\_\_\_  
(расшифровка, контакты)

# РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ

## ЧЕК-ЛИСТ



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

Дата и время заполнения: 19.09.23 8:50  
МБОУ СОШ № 19

### 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 удовлетворительное/ не удовлетворительное (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 <input type="checkbox"/> кулинарной <input type="checkbox"/> продукции заполнен (указано время проведения бракеража блюд, имеются подписи членов бракеражной <input type="checkbox"/> 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 «поточков» при посещении столовой учащимися	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
12. Обеспечение двухразового питания обучающихся с ОВЗ, детей-инвалидов, инвалидов (указать количество)	<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 съедаемости (удовлетворительный /отрицательный)

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

### МОНИТОРИНГ СОСТОЯНИЯ ПИЩЕБЛОКА И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ НА СКЛАДЕ

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

Дополнения (замечания, пожелания):

*При проведении проверки: пищеблока соответствует утвержденному плану. Выполняются все требования техники безопасности. Пищевые продукты в норме. Вывоз мусора отменен.*

Подпись участников мониторинга:

Надежда М.А. (Ф.И.О.)      89184106980 (расшифровка, контакты)

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О.)

\_\_\_\_\_  
(расшифровка, контакты)

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О.)

\_\_\_\_\_  
(расшифровка, контакты)

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О.)

\_\_\_\_\_  
(расшифровка, контакты)

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О.)

\_\_\_\_\_  
(расшифровка, контакты)

# РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ

ЧЕК-ЛИСТ № \_\_\_\_\_



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

Дата заполнения: 20.09.2023

Время заполнения: 08 ч. 30 мин.

МБОУ СОШ №19 имени В.П. Стрельникова

## 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/</u> не удовлетворительное (в том числе создание условий для обработки рук обучающимися)	<input 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 <input type="checkbox"/> кулинарной <input type="checkbox"/> продукции заполнен (указано время проведения бракеража блюд, имеются подписи членов бракеражной <input type="checkbox"/> 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 «поток» при посещении столовой учащимися	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
12. Обеспечение двухразового питания обучающихся с ОВЗ, детей-инвалидов, инвалидов (указать количество)	<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 съедаемости (удовлетворительный /отрицательный)

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

Проведена беседа с учащимися 1 "В" класса.

### 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):

Контролируемые блюда соответствуют меню, санитарно-техническое содержание обеден-зала удовлетворит, столовая посуда и обеденная мебель чистые, соблюдаются правила личной гигиены. Дети мыют руки перед едой. Сотрудники доброжелательны, имеют в наличии сабл. одежду.

Подпись участников мониторинга:

Алекс

(Ф.И.О.)

Евсеева Я.С.

(расшифровка, контакты)

(Ф.И.О.)

(расшифровка, контакты)

(Ф.И.О.)

(расшифровка, контакты)

(Ф.И.О.)

(расшифровка, контакты)

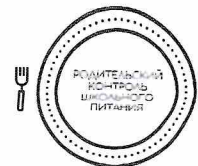
(Ф.И.О.)

(расшифровка, контакты)



# РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ

ЧЕК-ЛИСТ № \_\_\_\_\_



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

Дата заполнения: 21.09.2023

Время заполнения: 08 ч. 40 мин.

МБОУ СОШ №19 имени В.П. Стрельникова

## 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 удовлетворительное/ не удовлетворительное (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 <input type="checkbox"/> кулинарной <input type="checkbox"/> продукции заполнен (указано время проведения бракеража блюд, имеются подписи членов бракеражной <input type="checkbox"/> 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 «поток» при посещении столовой учащимися	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
12. Обеспечение двухразового питания обучающихся с ОВЗ, детей-инвалидов, инвалидов (указать количество)	<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	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
15. Индекс съедаемости (удовлетворительный /отрицательный)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
16. Проведение выборочной экспресс- беседы с обучающимися –указать класс (питание нравится/ не нравится)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

**МОНИТОРИНГ СОСТОЯНИЯ ПИЩЕБЛОКА И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ НА СКЛАДЕ**

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

Дополнения (замечания, пожелания):  
*Все очень вкусно, пожелание одно, чтоб так вкусно и было*

Подпись участников мониторинга:

<u>Кузнецова Е.А</u> (Ф.И.О.)	<u>+79180100175</u> (расшифровка, контакты)
_____ (Ф.И.О.)	_____ (расшифровка, контакты)
_____ (Ф.И.О.)	_____ (расшифровка, контакты)
_____ (Ф.И.О.)	_____ (расшифровка, контакты)
_____ (Ф.И.О.)	_____ (расшифровка, контакты)

# РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ

## ЧЕК-ЛИСТ



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

Дата и время заполнения: 25.09.23  
МБОУ СОШ № 19 имени В.И. Сурицынских

### 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/</u> не удовлетворительное (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 <input type="checkbox"/> кулинарной <input type="checkbox"/> продукции заполнен (указано время проведения бракеража блюд, имеются подписи членов бракеражной <input type="checkbox"/> 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 блюд	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
11. Соблюдение противоэпидемиологических мер (против COVID-19), в том числе соблюдение «поток» при посещении столовой учащимися	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
12. Обеспечение двухразового питания обучающихся с ОВЗ, детей-инвалидов, инвалидов (указать количество)	<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 съедемости (удовлетворительный /отрицательный)

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

### МОНИТОРИНГ СОСТОЯНИЯ ПИЩЕБЛОКА И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ НА СКЛАДЕ

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

Дополнения (замечания, пожелания):

Все очень вкусно, чисто, соответствует  
ет меню

Подпись участников мониторинга:



(Ф.И.О.)

Васильченко О.В. 89529762331.

(расшифровка, контакты)

(Ф.И.О.)

(расшифровка, контакты)

(Ф.И.О.)

(расшифровка, контакты)

(Ф.И.О.)

(расшифровка, контакты)

(Ф.И.О.)

(расшифровка, контакты)

# РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ

## ЧЕК-ЛИСТ

(мониторинг качества организации питания школьников в

общеобразовательных организациях муниципального образования Усть-Лабинский район)



Дата и время заполнения: 26.09.23

МБОУ СОШ № 19 имени В.В.Дарьиной

### 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 удовлетворительное/ не удовлетворительное (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 блюд	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
11. Соблюдение противоэпидемиологических мер (против COVID-19), в том числе соблюдение «поточков» при посещении столовой учащимися	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
12. Обеспечение двухразового питания обучающихся с ОВЗ, детей-инвалидов, инвалидов (указать количество)	<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

X
X

X

15. Индекс съедемости (удовлетворительный /отрицательный)

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

### МОНИТОРИНГ СОСТОЯНИЯ ПИЩЕБЛОКА И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ НА СКЛАДЕ

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

Дополнения (замечания, пожелания):

Улучшение оборудования зала и кухни  
качеств. Фильтра с соответствующим меню  
Очень вкусно.

Подпись участников мониторинга:

Внукова  
(Ф.И.О.)

fe 89881611259  
(расшифровка, контакты)

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О.)

\_\_\_\_\_  
(расшифровка, контакты)

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О.)

\_\_\_\_\_  
(расшифровка, контакты)

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О.)

\_\_\_\_\_  
(расшифровка, контакты)

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О.)

\_\_\_\_\_  
(расшифровка, контакты)

# РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ

## ЧЕК-ЛИСТ



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

Дата и время заполнения: 27.09.2023  
МБОУ СОШ № 19 имени В.Л.Стрельникова

### 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 удовлетворительное/ не удовлетворительное (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 блюд	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
11. Соблюдение противоэпидемиологических мер (против COVID-19), в том числе соблюдение «поточков» при посещении столовой учащимися	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
12. Обеспечение двухразового питания обучающихся с ОВЗ, детей-инвалидов, инвалидов (указать количество)	<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 съедемости (удовлетворительный /отрицательный)

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

### МОНИТОРИНГ СОСТОЯНИЯ ПИЩЕБЛОКА И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ НА СКЛАДЕ

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

Дополнения (замечания, пожелания):

Блюда соответствуют меню, обеды, закуски и напитки чистые, сотрудники ответственно соблюдают качество отменное. Очень вкусно!

Подпись участников мониторинга:

Глуш

(Ф.И.О.)

Александр 9181828633

(расшифровка, контакты)

(Ф.И.О.)

(расшифровка, контакты)

(Ф.И.О.)

(расшифровка, контакты)

(Ф.И.О.)

(расшифровка, контакты)

(Ф.И.О.)

(расшифровка, контакты)