

# РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ

ЧЕК-ЛИСТ № \_\_\_\_\_



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

Дата заполнения: 13.03.2024

Время заполнения: 10 ч. 33 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 <i>салфетки на столах отсутствуют у меня был грязный стакан</i>	<input 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)	<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)

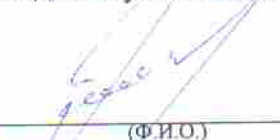
### МОНИТОРИНГ СОСТОЯНИЯ ПИЩЕБЛОКА И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ НА СКЛАДЕ

	ДА	НЕТ
1. Наличие маркировки на упаковке продуктов и соответствующих документов	✓	
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):

Ч.бернштейновское меню соответствует реализованному, не выдает секретов на столах, ~~столовая чистая~~ состояние столовой кухни и столовой посуды удовлетворительное,

Подпись участников мониторинга:

  
 \_\_\_\_\_  
 (Ф.И.О.)

Роздоб А.В. 2912 136 3949  
 \_\_\_\_\_  
 (расшифровка, контакты)

\_\_\_\_\_  
 (Ф.И.О.)

\_\_\_\_\_  
 (расшифровка, контакты)

\_\_\_\_\_  
 (Ф.И.О.)

\_\_\_\_\_  
 (расшифровка, контакты)

\_\_\_\_\_  
 (Ф.И.О.)

\_\_\_\_\_  
 (расшифровка, контакты)

\_\_\_\_\_  
 (Ф.И.О.)

\_\_\_\_\_  
 (расшифровка, контакты)