

РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ

ЧЕК-ЛИСТ

(мониторинг качества организации питания школьников в

общеобразовательных организациях муниципального образования Усть-Лабинский район)

Дата и время заполнения: 08.12.2022 - 11.05
МБОУ СОШ № 1

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 удовлетворительное/ не удовлетворительное (в том числе создание условий для обработки рук обучающихся)

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 «потоков» при посещении столовой учащимися

12. Обеспечение двукратового питания обучающихся с ОВЗ, детей-инвалидов, инвалидов (указать количество)



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 съедаемости (удовлетворительный/отрицательный)

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

4-4кл

☒	☐
☒	☐
☒	☐
☐	☐

МОНИТОРИНГ СОСТОЯНИЯ ПИЩЕБЛОКА И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ НА СКЛАДЕ

ДА
НЕТ

1. Наличие маркировки на упаковке продуктов и соответствующих документов

2. Проведение своевременной дезинсекции, 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):

Подпись
участников

Мониторинга:

 (расшифровка, контакты)	 (Ф.И.О.)
 (расшифровка, контакты)	 (Ф.И.О.)
 (расшифровка, контакты)	 (Ф.И.О.)
 (расшифровка, контакты)	 (Ф.И.О.)
 (расшифровка, контакты)	 (Ф.И.О.)