

РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ ЧЕК-ЛИСТ



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

Дата и время заполнения: 12.09.2024г. 10ч.10 мин.
МБОУ ООШ № 28

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

да
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	+	
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):

Подпись участников мониторинга:

Давыдова М.С.
(Ф.И.О.)

Мобиль - 8918 7867284
(расшифровка, контакты)

Машкова М.В.
(Ф.И.О.)

Телеф 8918 6592148
(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: 05.09.2024 г. 9ч. 45 мин.
МБОУ ООШ № _____ 28

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 type="checkbox"/> <u>уд.</u>	<input type="checkbox"/>
5. Санитарное состояние столов, столовых приборов, наличие салфеток на столах	<input type="checkbox"/> <u>уд.</u>	<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

уа
4кл

15. Индекс съедаетости (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):

нет

Подпись участников мониторинга:

Давыдова М.С.
(Ф.И.О.)

Радуга 89181867284
(расшифровка, контакты)

Колесов Е.В.
(Ф.И.О.)

Кобяк 89182906312
(расшифровка, контакты)

(Ф.И.О.)

(расшифровка, контакты)

(Ф.И.О.)

(расшифровка, контакты)

(Ф.И.О.)

(расшифровка, контакты)