

# РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ

## ЧЕК-ЛИСТ

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



Дата и время заполнения: «06 ноябрь 2024 г. 10 ч. 00 м.  
МБОУ ООШ № 28

### МОНИТОРИНГ СОСТОЯНИЯ СТОЛОВОЙ (помещение для приема пищи)

ДА                    НЕТ

- |                                                                                                                                                                                                                   |                                                              |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|
| <p>1. Наличие утвержденного директором ежедневного меню с указанием веса/объема блюд и кулинарных изделий для всех возрастных групп и режимов работы школы</p>                                                    | <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> |
| <p>2. Соответствие фактического рациона питания ежедневному меню, размещение ежедневного меню для ознакомления родителей и детей.</p>                                                                             | <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> |
| <p>3. Размещение ежедневного меню в соответствующем разделе сайта школы</p>                                                                                                                                       | <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> |
| <p>4. Санитарное состояние столовой удовлетворительное/ не удовлетворительное (в том числе создание условий для обработки рук обучающимися)</p>                                                                   | <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> |
| <p>5. Санитарное состояние столов, столовых приборов, наличие салфеток на столонах</p>                                                                                                                            | <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> |
| <p>6. Удовлетворительный внешний вид сотрудников пищеблока</p>                                                                                                                                                    | <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> |
| <p>7. Соблюдение времени при сервировке столов перед приемом пищи (для соблюдения температуры блюд)</p>                                                                                                           | <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> |
| <p>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</p> | <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> |
| <p>9. Осуществление сопровождения учащихся педагогом</p>                                                                                                                                                          | <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> |
| <p>10. Отсутствие в меню недопустимых продуктов и блюда</p>                                                                                                                                                       | <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> |
| <p>11. Соблюдение противоэпидемиологических мер (противCOVID-19), в том числе соблюдение «потоков» при посещении столовой учащимися</p>                                                                           | <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> |
| <p>12. Обеспечение двухразового питания обучающихся с ОВЗ, детей-инвалидов, инвалидов (указать количество)</p>                                                                                                    | <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> |
| <p>13. Наличие в столовой информации (стендов) о правильном питании, формировании здорового образа жизни</p>                                                                                                      | <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> |

14. Выявлялись ли при сравнении фактического меню с утвержденным меню факты исключения или замены отдельных блюд

Уг
9 км

✓

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 мед книжек у персонала столовой

--

6. Санитарное состояние пищеблока (удовлетворительное /не удовлетворительное)

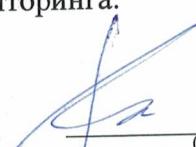
--

Дополнения (замечания, пожелания):

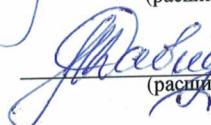
нет

Подпись участников мониторинга:

Гадисеева Р. В.  
(Ф.И.О.)

 8918 6756125  
(расшифровка, контакты)

Рабидова М. Е.  
(Ф.И.О.)

 8918 1867284  
(расшифровка, контакты)

\_\_\_\_\_ (Ф.И.О.)

\_\_\_\_\_ (расшифровка, контакты)

\_\_\_\_\_ (Ф.И.О.)

\_\_\_\_\_ (расшифровка, контакты)

\_\_\_\_\_ (Ф.И.О.)

\_\_\_\_\_ (расшифровка, контакты)