

# РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ

## ЧЕК-ЛИСТ

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



Дата и время заполнения: 19.10.2022г 10ч 05м

МБОУ СОШ № \_\_\_\_\_

### 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 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 блюда	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
11. Соблюдение противоэпидемиологических мер (против COVID-19), в том числе соблюдение «поток» при посещении столовой учащимися	<input 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):

---

---

---

Подпись участников мониторинга:

Аракелен Ашот Есоян (Ф.И.О.)      Аракелен Р.Е. (расшифровка, контакты)      8/918/2185557

_____ (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: 19.10.22г. 10:23  
МБОУ СОШ № \_\_\_\_\_

### 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 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 блюда	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
11. Соблюдение противоэпидемиологических мер (против COVID-19), в том числе соблюдение «поток» при посещении столовой учащимися	<input type="checkbox"/>	<input checked="" 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	✓	
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:

Тюсюян Анна Робертовна (Ф.И.О.)      Тюсюян д.Р (расшифровка, контакты)      8(918)9709691

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

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

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

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