

# РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ



## ЧЕК-ЛИСТ *2a*

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

Дата и время заполнения: *10 сентября 2024г.*  
МБОУ СОШ № *13 ст. Новобладинская*

### 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	<i>да</i>	
2. Соответствие фактического рациона питания ежедневному меню, размещение ежедневного меню для ознакомления родителей и детей.	<i>да</i>	
3. Размещение ежедневного меню в соответствующем разделе сайта школы	<i>да</i>	
4. Санитарное состояние столовой удовлетворительное/ не удовлетворительное им числе создание условий для обработки рук обучающимися)	<i>удовл.</i>	
5. Санитарное состояние столовой, столовых приборов, наличие салфеток на столах	<i>удовл.</i>	
6. Удовлетворительный внешний вид сотрудников пищеблока	<i>удовл.</i>	
7. Соблюдение времени при сервировке столов перед приемом пищи (для соблюдения температуры блюд)	<i>собл.</i>	
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	<i>да</i>	
9. Осуществление сопровождения учащихся педагогом	<i>да</i>	
10. Отсутствие в меню недопустимых продуктов и блюда	<i>да</i>	
11. Соблюдение противоэпидемиологических мер (против СОУЮ-19), в том числе соблюдение «поточков» при посещении столовой учащимися	<i>да</i>	
12. Обеспечение двухразового питания обучающихся с ОВЗ, детей-инвалидов, инвалидов (указать количество)	<i>да</i>	
13. Наличие в столовой информации (стендов) о правильном питании, формировании здорового образа жизни	<i>да</i>	
14. Выявлялись ли при сравнении фактического меню с утвержденным меню факты исключения или замены отдельных блюд		<i>нет</i>
15. Индекс съедемости (удовлетворительный/отрицательный)	<i>удовл.</i>	
16. Проведение выборочной экспресс- беседы с обучающимися -указать класс (нравится/не нравится)	<i>детям нравится</i>	

### МОНИТОРИНГ СОСТОЯНИЯ ПИЩЕБЛОКА И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ НА СКЛАДЕ

	ДА	НЕТ
1. Наличие маркировки на упаковке продуктов и соответствующих документов	<i>да</i>	
2. Проведение своевременной дератизации, дезинсекции	<i>да</i>	

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/неудовлетворительное)

отсутств.	
да	
да	
удовл.	

Дополнения (замечания, пожелания):

---



---



---



---



---



---

Подписи членов мониторинга:

Лесникова О.С.

Ф.ИО.

Куришова С.В.

Ф.ИО.

\_\_\_\_\_

Ф.ИО.

\_\_\_\_\_

Ф.ИО.

\_\_\_\_\_

Ф.ИО.

ОК - 8-918-254-50-05

(расшифровка, контакты)

Куриш - 8-961-526-26-30

(расшифровка, контакты)

\_\_\_\_\_

(расшифровка, контакты)

\_\_\_\_\_

(расшифровка, контакты)

\_\_\_\_\_

(расшифровка, контакты)

# РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ

## ЧЕК-ЛИСТ

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

Дата и время заполнения: Ча 23.09.2024г.  
МБОУ СОШ № 13

### 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 им числе создание условий для обработки рук обучающимися)	удовл.	
5. Санитарное состояние столовой, 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 блюда	+	
11. Соблюдение противоэпидемиологических мер (против СОУЮ-19), в том числе соблюдение «поток» при посещении столовой учащимися	+	
12. Обеспечение двухразового 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)	удовл.	
16. Проведение выборочной экспресс- беседы с обучающимися -указать класс (нравится/не нравится)	н-а нрав.	

### МОНИТОРИНГ СОСТОЯНИЯ ПИЩЕБЛОКА И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ НА СКЛАДЕ

	ДА	НЕТ
1. Наличие маркировки на упаковке продуктов и соответствующих документов	+	
2. Проведение своевременной дератизации, дезинсекции	+	

# РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ

## ЧЕК-ЛИСТ

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

Дата и время заполнения: 16 3.10.24  
МБОУ СОШ № 13

### 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 <u>удовлетворительное/ не</u> удовлетворительное им числе создание условий для обработки рук обучающимися)	✓	
5. Санитарное состояние столовой, 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 блюда	✓	
11. Соблюдение противоэпидемиологических мер (против СОУЮ-19), в том числе соблюдение «поточков» при посещении столовой учащимися	✓	
12. Обеспечение двухразового 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 съедемости ( <u>удовлетворительный/отрицательный</u> )	✓	
16. Проведение выборочной экспресс- беседы с обучающимися -указать класс ( <u>правится не правится</u> )	✓	

### 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/неудовлетворительное)

✓	
✓	
✓	
✓	

Дополнения (замечания, пожелания):

---



---



---



---



---



---

Подписи членов мониторинга:

Мишук Э.  
Ф.ИО.

Соловьева О.  
Ф.ИО.

Вострикова Ж.  
Ф.ИО.

Аверина Н.  
Ф.ИО.

Копцева В.  
Ф.ИО.

Эли  
(расшифровка, контакты)

Соловьева  
(расшифровка, контакты)

Вострикова  
(расшифровка, контакты)

Аверина  
(расшифровка, контакты)

Копцева  
(расшифровка, контакты)

# РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ

## ЧЕК-ЛИСТ

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

Дата и время заполнения: 38 16.10.2024  
МБОУ СОШ № 12

### 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 им числе создание условий для обработки рук обучающимися)	удов	
5. Санитарное состояние столовой, 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. Ответствие в меню недопустимых продуктов и блюда	✓	
11. Соблюдение противоэпидемиологических мер (против СОУЮ-19), в том числе соблюдение «потоков» при посещении столовой учащимися	✓	
12. Обеспечение двухразового 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 съедемости (удовлетворительный/отрицательный)	удов	
16. Проведение выборочной экспресс- беседы с обучающимися -указать класс (правится не правится)	нрав	

### 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/неудовлетворительное)

✓	
✓	
✓	
удов.	

Дополнения (замечания, пожелания):

---



---



---



---



---



---

Подписи членов мониторинга:

Кашинкина Е.А.  
Ф.И.О.

Трофимовская Е.А.  
Ф.И.О.

\_\_\_\_\_  
Ф.И.О.

\_\_\_\_\_  
Ф.И.О.

\_\_\_\_\_  
Ф.И.О.

8967 30 88 665.  
(расшифровка, контакты)

8918 33 7 35.24  
(расшифровка, контакты)

\_\_\_\_\_  
(расшифровка, контакты)

\_\_\_\_\_  
(расшифровка, контакты)

\_\_\_\_\_  
(расшифровка, контакты)