

**РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ**



**ЧЕК-ЛИСТ**

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

Дата и время заполнения: 20.01.25 Ю.Ор  
 МБОУ СОШ № 13 1 б класс

**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	удов	
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 (удовлетворительный/отрицательный)	удов	
16. Проведение выборочной экспресс- беседы с обучающимися -указать класс (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)

+	
+	
удов.	

Дополнения (замечания, пожелания):

---



---



---



---



---



---



---

Подписи членов мониторинга:

Гришанова Т.О.С.  
Ф.И.О.

Курв  
Ф.И.О.

\_\_\_\_\_  
Ф.И.О.

\_\_\_\_\_  
Ф.И.О.

\_\_\_\_\_  
Ф.И.О.

Друж 89002825746  
(расшифровка, контакты)

Кравченко В.В. 89604787848  
(расшифровка, контакты)

\_\_\_\_\_  
(расшифровка, контакты)

\_\_\_\_\_  
(расшифровка, контакты)

\_\_\_\_\_  
(расшифровка, контакты)