

ЧЕК-ЛИСТ

проведения мониторинга качества организации питания (Родительский контроль)

Название образовательной организации:

муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение

«Акациевская средняя общеобразовательная школа Яшкинского муниципального округа»

Адрес организации: Яшкинский муниципальный округ, п.Акация, ул.Мира,6

Дата и время заполнения: 12.01.2024 10³⁵

Участники проведения мониторинга:

- Ф.И.О. родителей, мобильный телефон: Хайкина О.С. 8-923-493-04-91
Румянцева А.Ю. 8-923-524-60-34

- директор Кашова Т.Л. 8-923-516-07-67

Члены бракеражной комиссии Цаур О.В. 8-923-511-34-65
Балацкая В.В. 8-923-497-18-02

№ п/п	Показатель качества/вопросы	Да/нет
1. Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены		
1	Имеется доступ:	
	К раковинам	да
	Мылу	да
	Средствам для сушки рук/бумажные полотенца	да
	Средства дезинфекции	да
2	Обучающиеся пользуются созданными условиями	да
2. Санитарно-техническое состояние обеденного зала		
3	Зал приема пищи чистый	да
4	Обеденные столы чистые (протертые)	да
5	Обеденные столы и стулья без видимых повреждений	да
6	На столовых приборах отсутствует влага	да
7	Столовые приборы без сколов и трещин	да
8	Инфраструктура обеденного зала обеспечивает условия для реализации буфетной продукции	да
9	Уборка обеденного зала производится после каждого приема пищи	да
10	Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой не обнаруживаются	не общар.
3. Режим работы школьной столовой		
11	Наличие в школе информационного стенда по вопросам здорового питания	да
12	Имеется расписание приема пищи обучающимися	да
13	Предоставление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком, утвержденным директором школы	да
14	Наличие бракеражного журнала и полнота его заполнения	да
15	Наличие сопроводительных документов, подтверждающих качество и безопасность сырья и продуктов питания	да
4. Соблюдение требований к сбалансированному рациональному питанию обучающихся		
16	Наличие на сайте ОУ меню для всех возрастных групп обучающихся (с 7	да

	до 11 лет, с 12 лет и старше)	
17	Ежедневное (фактическое) меню размещено для ознакомления родителей и детей в обеденном зале школьной столовой	да
18	Факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным меню не выявлены	да
19	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	да
20	Питание детей организовано с учетом особенностей здоровья	да
21	Факты выдачи детям остывшей пищи отсутствуют	да
5. Культура обслуживания		
22	Наличие специальной одежды (формы, колпаки, маски, перчатки) у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	да
23	Состояние специальной одежды у сотрудников удовлетворительное	да
24	На обеденных столах имеются салфетки	да
25	Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит	да
6. Оценка готовых блюд		
26	Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (отсутствуют посторонние привкусы, запахи, не подгорело, доварено, не пересолено)	да
27	Соответствие температуры подачи блюд (горячие блюда должны иметь температуру не ниже 75С ⁰ , вторые блюда и гарниры не ниже 65С, холодные напитки не выше 14С ⁰).	да

Дополнения (замечания):

Подпись участников мониторинга:


Кашова Т. Т.
(Ф.И.О.)


Румянцева А. Ю.
(Ф.И.О.)


Цаер О. В.
(Ф.И.О.)


Хашкина О. С.
(Ф.И.О.)


Балацкая В. И.
(Ф.И.О.)


(подпись)


(подпись)


(подпись)


(подпись)


(подпись)