

## ЧЕК-ЛИСТ

**проведения мониторинга качества организации питания (РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ)**

Наименование общеобразовательной организации (кратко): ГБОУ ООШ №4 г.Новокуйбышевска

Адрес организации: Самарская обл., г.Новокуйбышевск, ул.Миронова, 32

Дата и время заполнения: 13 февраля 2023 г. Участники проведения мониторинга:

ФИО, должность, лиц из числа бракеражной комиссии-

Жарина Л. В., заместитель директора по УОП.

Лавашкина Л. А., мер. сестра, редакция ГБОУ ООШ №4

ФИО родителя(ей), контактный телефон, класс, в котором обучаются дети-

Мещеряков Л. И., 6 А кл. (Денис)

### ПРОВЕРКА СО СТОРОНЫ ЗАЛА ДЛЯ ПРИЁМА ПИЩИ

№ п/п	Показатель качества/вопросы	ДА	НЕТ
<b>1. Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены</b>			
1.	Имеется доступ: к раковинам;	+	
	мылу;	+	
	средствам для сушки рук;	+	
	средствам дезинфекции	+	
2.	Обучающиеся пользуются созданными условиями		
<b>2. Санитарно-техническое состояние обеденного зала</b>			
3.	Зал приема пищи чистый	+	
4.	Обеденные столы чистые (протерты)	+	
5.	Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой не обнаруживаются		+
<b>3. Режим работы школьной столовой</b>			
6.	Имеется режим работы школьной столовой	+	
7.	Имеется расписание приема пищи обучающимися	+	
<b>4. Соблюдение требований к сбалансированному рациональному питанию обучающихся</b>			
8.	Ежедневное (фактическое) меню с указанием веса/ объема блюд и кулинарных изделий размещено для ознакомления родителей и детей в обеденном зале школьной столовой	+	
9.	Фактический рацион питания соответствует ежедневному меню	+	
10.	Отсутствуют сколы на посуде	+	
11.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	+	
12.	Основное блюдо горячее	+	
13.	Соответствие веса готовых блюд заявленному весу в меню	+	
<b>5. Культура обслуживания</b>			
14.	Наличие специальной одежды (формы, колпаки) у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	+	
15.	Спецодежда у персонала столовой чистая и опрятная	+	
16.	На обеденных столах имеются салфетки	+	
17.	Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит	+	
<b>6. Оценка готовых блюд</b>			
18.	Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (отсутствуют посторонние привкусы, запахи, не подгорело, доварено, не пересолено)	+	
<b>7. Документация пищеблока</b>			
19.	Журнал бракеража готовой пищевой продукции заполнен (указано время проведения бракеража блюд, имеются подписи членов бракеражной комиссии), журнал прошнурован, пронумерован, скреплен печать	+	
20.	Наличие заполненного по форме журнала бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья	+	
21.	Наличие профессионального образования у поваров	+	
	Дополнения (замечания/ рекомендации)		+

« 13 » 02 2023 г.

Жарина Л. В. / Лавашкина Л. А.  
Жарина Л. В. / Жарина Л. В.

Подписи участников проведения мониторинга:

Мещеряков Л. И. / Мещеряков Л. И.