

## 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: 15.05.2023 Участники проведения мониторинга:

ФИО, должность лиц из числа бракеражной комиссии:  
Железников С.В., работница ГБУ СО КЗСБ, инспектор  
Огарина С.В., замещенная директором

ФИО родителя(ей), контактный телефон, класс, в котором обучаются дети:  
Васильченко Юлию Владимировна, 86 кв. (домашн.)

### 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 (протертые)	✓	
5	Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой не обнаруживаются	✓	<i>не обнаружены</i>
<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)	✓	✓

« 15 » мая 2023 г.  
[Подпись] / Огарина С.В.  
[Подпись] / Железников С.В.

Подписи участников проведения мониторинга:  
[Подпись] / Васильченко Ю.В.