

## 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: 21 апреля 2023 Участники проведения мониторинга:

ФИО, должность лиц из числа бракеражной комиссии-

Омарова Е.В., зам. директора по УО

Павлова Е.В., руководитель ТБЧЗ СО, ЖУТБ, секретарь

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

Селина Анна Юрьевна, 7а класс (Анастасия)

### 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	не обнаружены	
<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)		нет

« 21 » 04 2023 г.

Омарова Е.В. | Павлова Е.В.  
Селина А.Ю. | Павлова Е.В.

Подписи участников проведения мониторинга:

Омарова Е.В. | Селина А.Ю.