

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: 24.10.2022, 8:45 Участники проведения мониторинга:

ФИО, должность лиц из числа бракеражной комиссии-

Лавашин С.Н., заместитель директора по ФВР; Макарова Л.В., заместитель

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

Гриценко И.В., 4 Б класс, Селин шоссе

ПРОВЕРКА СО СТОРОНЫ ЗАЛА ДЛЯ ПРИЁМА ПИЩИ

№ п/п	Показатель качества/вопросы	ДА	НЕТ
1. Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены			
1.	Имеется доступ: к раковинам;	+	
	мылу;	+	
	средствам для сушки рук;	+	
	средствам дезинфекции	+	
2.	Обучающиеся пользуются созданными условиями	+	
2. Санитарно-техническое состояние обеденного зала			
3.	Зал приема пищи чистый	+	
4.	Обеденные столы чистые (протертые)	+	
5.	Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой не обнаруживаются	нет	не совсем верно
3. Режим работы школьной столовой			
6.	Имеется режим работы школьной столовой	+	
7.	Имеется расписание приема пищи обучающимися	+	
4. Соблюдение требований к сбалансированному рациональному питанию обучающихся			
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	отсутствует	отсутствует
11.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	отсутствует	отсутствует
12.	Основное блюдо горячее	+	
13.	Соответствие веса готовых блюд заявленному весу в меню	+	
5. Культура обслуживания			
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	+	
6. Оценка готовых блюд			
18.	Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (отсутствуют посторонние привкусы, запахи, не подгорело, доварено, не пересолено)	нет	не совсем верно
7. Документация пищеблока			
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) <u>нет</u>		

« 24 » 10 2022 г.

Лавашин С.Н. / Макарова Л.В.

Подпись участников проведения мониторинга:

Гриценко И.В.