

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: 28.12.2023 11:50

Участники проведения мониторинга:

ФИО, должность лиц из числа бракеражной комиссии:

Оказина Л. В. зам. директора по УВР, Галашина Т. П. мер. пищебл.
Кароткова Н. Ч. пред. родительской общественности

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

Надежда Иванова, 89371767107, Матвей, 3 класс.

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 (протерты)	+	
5.	Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой не обнаруживаются	отсутствует	
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	
11.	В меню отсутствует запрещенные блюда и продукты	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	в наличии	
15.	Спецодежда у персонала столовой чистая и опрятная	нет	
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)	все в порядке	
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)		

« 28 » 12

2023 г.

Оказина Л. В. / Кароткова Н. Ч.
Галашина Т. П. / Оказина Л. В.

Подписи участников проведения мониторинга:

Оказина Л. В. / Галашина Т. П.