

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: 5.11.24 10:10 Участники проведения мониторинга:

ФИО, должность лиц из числа бракеражной комиссии:

Тамбовских Т.В.

Овчина Е.В., зам. директора по УВР

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

Косова И.Ю. - 8-927-763-32-34 - 4а

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 | ✓ | |
| 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/ объёма 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 | ✓ | |
| 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) | ✓ | |
| 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) | | |

« 5 » 11 2024 г.

Тамбовских Т.В. | Овчина Е.В.

Подписи участников проведения мониторинга:

Тамбовских Т.В. | Косова И.Ю.