

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: 15.06.2026 Участники проведения мониторинга:

ФИО, должность лиц из числа бракеражной комиссии-

Галамизт Т.А. Медицинская сестра ГБУЗ СО „НЦГБ“

Ожарина Т.В. заместитель дир-ра по УВР

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

Петрухович Елена Валентиновна, 89171147833, 4,5" 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 (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/ 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	✓	
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)		

«15» июня 2026 г.

Галамизт Т.А. | Ожарина Т.В.
Медицинская сестра | заместитель дир-ра по УВР

Подписи участников проведения мониторинга:

Петрухович Е.В. | Петрухович Е.В.