

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: 21.01.20 6 8 30 Участники проведения мониторинга:

ФИО, должность лиц из числа бракеражной комиссии-

Галамашин ТА - миссестро, Рыжова ТВ

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

Рыжова Е.Е - 8-964-990-01-12 - Лякова А.

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;	да	
	мылу;	да	
	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)		

« 21 » января 2020 г.

Подписи участников проведения мониторинга:

Галамашин ТА / Рыжова ТВ

Ожаркина / Ожаркина Т.Б.