

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: _____ Участники проведения мониторинга:

ФИО, должность лиц из числа бракеражной комиссии-

медсестра - Калашник Т.В. зам. по УВР
Вкарике Т.В.

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

Корошкова И.И. 8-937-776-77-07
б. 8

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)		

«25» 09 2026 г.
Вкарике / Корошкова И.И.
Вкарике / И.И. Вкарике

Подписи участников проведения мониторинга:
Вкарике Т.В. / Калашник Т.В.