

ЧЕК-ЛИСТ
проведения мониторинга качества организации питания
(Родительский контроль)

Название образовательной организации:

Муниципальное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 15 имени дважды Героя Советского Союза А.Ф.Клубова»

Адрес организации:

160014, Вологодская область, г.Вологда, д. 107

Дата и время заполнения:

26.11.2022 г. 8.33ч

Участники проведения мониторинга:

Ф.И.О., должность лиц из числа бракеражной комиссии:

Рюмина ЕВ

Ф.И.О. родителей, сведения об обучающемся ребенке, мобильный телефон:

Тангакова Юлия Александровна, Кошкина Ольга
Вениаминовна

1. Схема организации предоставления питания в школе

- МАУ «Центр социального питания»
 Аутсорсинг
 Самостоятельно

2. Информация о меню размещена

- На сайте школы
 На информационном стенде школы
 Другое

3. ПРОВЕРКА СО СТОРОНЫ ЗАЛА ДЛЯ ПРИЕМА ПИЩИ

	ДА	НЕТ
1. Наличие ежедневного меню с указанием веса/объема блюд и кулинарных изделия	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2. Фактический рацион питания соответствует ежедневному меню	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3. Отсутствуют сколы на столовой посуде	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4. Отсутствует влага на столовых приборах	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5. Зал приема пищи чистый	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6. Обеденные столы чистые (протертые)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7. Спецодежда у персонала столовой чистая и опрятная	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции заполнен (указано время проведения бракеража блюд, имеются подписи членов бракеражной комиссии)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
9. Основное блюдо горячее	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

10. Наличие профессионального образования у поваров

4. ПРОВЕРКА ПИЩЕБЛОКА И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ НА СКЛАДЕ

ДА

НЕТ

1. Соответствие веса готовых блюд заявленному весу в меню

2. Наличие маркировки на упаковке продуктов

3. Отсутствие продуктов с истекшим сроком годности

4. Пищевые продукты изготовлены по ГОСТ

5. Закупка продуктов питания осуществляется у отечественного производителя

6. Наличие заполненного по форме журнала бракеражных пищевых продуктов

7. Наличие медкнижек у персонала столовой

5. Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)

ДА

НЕТ

6. Отзывы обучающихся о питании в школьной столовой

Положительные

Отрицательные

Дополнения (замечания):

Замечаний нет, всё исправилось.

Подпись участников мониторинга:

Таша
(Ф.И.О.)

Тамара
(расшифровка)

Али
(Ф.И.О.)

Колесникова
(расшифровка)

Анна
(Ф.И.О.)

Рямина
(расшифровка)

Светлана
(Ф.И.О.)

Темкина
(расшифровка)

(Ф.И.О.)

(расшифровка)