

РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ

ЧЕК-ЛИСТ



(мониторинг качества организации питания школьников в общеобразовательных организациях муниципального образования Усть-Лабинский район)

Дата и время заполнения: 4.02 2022
МБОУ СОШ № 117

МОНИТОРИНГ СОСТОЯНИЯ СТОЛОВОЙ (помещение для приема пищи)

	ДА	НЕТ
1. Наличие утвержденного директором ежедневного меню с указанием веса/объема блюд и кулинарных изделий для всех возрастных групп и режимов работы школы	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2. Соответствие фактического рациона питания ежедневному меню, размещение ежедневного меню для ознакомления родителей и детей.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3. Размещение ежедневного меню в соответствующем разделе сайта школы	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4. Санитарное состояние столовой <u>удовлетворительное</u> / не удовлетворительное (в том числе создание условий для обработки рук обучающимися)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5. Санитарное состояние столов, столовых приборов, наличие салфеток на столах	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6. Удовлетворительный внешний вид сотрудников пищеблока	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7. Соблюдение времени при сервировке столов перед приемом пищи (для соблюдения температуры блюд)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции заполнен (указано время проведения бракеража блюд, имеются подписи членов бракеражной комиссии), от всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
9. Осуществление сопровождения учащихся педагогом	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
10. Отсутствие в меню недопустимых продуктов и блюда	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
11. Соблюдение противоэпидемиологических мер (против COVID-19), в том числе соблюдение «потоков» при посещении столовой учащимися	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
12. Обеспечение двухразового питания обучающихся с ОВЗ, детей-инвалидов, инвалидов (указать количество)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
13. Наличие в столовой информации (стендов) о правильном питании, формировании здорового образа жизни	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

14. Выявлялись ли при сравнении фактического меню с утвержденным меню факты исключения или замены отдельных блюд

	✓
✓	
1 класс	

15. Индекс съедаемости (удовлетворительный /отрицательный)

16. Проведение выборочной экспресс- беседы с обучающимися –указать класс (питание нравится/ не нравится)

МОНИТОРИНГ СОСТОЯНИЯ ПИЩЕБЛОКА И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ НА СКЛАДЕ

	ДА	НЕТ
1. Наличие маркировки на упаковке продуктов и соответствующих документов	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2. Проведение своевременной дератизации, дезинсекции	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3. Отсутствие продуктов с истекшим сроком годности	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4. Наличие заполненного по форме журнала бракеража пищевых продуктов	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5. Наличие медкнижек у персонала столовой	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6. Санитарное состояние пищеблока (<u>удовлетворительное</u> /не удовлетворительное)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Дополнения (замечания, пожелания):

Подпись участников мониторинга:

Трафимова В.А.
(Ф.И.О.)

Трасс 89181535442
(расшифровка, контакты)

(Ф.И.О.)

(расшифровка, контакты)

(Ф.И.О.)

(расшифровка, контакты)

(Ф.И.О.)

(расшифровка, контакты)

(Ф.И.О.)

(расшифровка, контакты)

РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ

ЧЕК-ЛИСТ



(мониторинг качества организации питания школьников в
общеобразовательных организациях муниципального образования Усть-Лабинский район)

Дата и время заполнения: 7.02.2022

МБОУ СОШ № 17

МОНИТОРИНГ СОСТОЯНИЯ СТОЛОВОЙ (помещение для приема пищи)

	ДА	НЕТ
1. Наличие утвержденного директором ежедневного меню с указанием веса/объема блюд и кулинарных изделий для всех возрастных групп и режимов работы школы	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2. Соответствие фактического рациона питания ежедневному меню, размещение ежедневного меню для ознакомления родителей и детей.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3. Размещение ежедневного меню в соответствующем разделе сайта школы	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4. Санитарное состояние столовой <u>удовлетворительное/ не удовлетворительное</u> (в том числе создание условий для обработки рук обучающимися)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5. Санитарное состояние столов, столовых приборов, наличие салфеток на столах	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6. Удовлетворительный внешний вид сотрудников пищеблока	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7. Соблюдение времени при сервировке столов перед приемом пищи (для соблюдения температуры блюд)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции заполнен (указано время проведения бракеража блюд, имеются подписи членов бракеражной комиссии), от всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
9. Осуществление сопровождения учащихся педагогом	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
10. Отсутствие в меню недопустимых продуктов и блюда	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
11. Соблюдение противоэпидемиологических мер (против COVID-19), в том числе соблюдение «потоков» при посещении столовой учащимися	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
12. Обеспечение двухразового питания обучающихся с ОВЗ, детей-инвалидов, инвалидов (указать количество)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
13. Наличие в столовой информации (стендов) о правильном питании, формировании здорового образа жизни	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

14. Выявлялись ли при сравнении фактического меню с утвержденным меню факты исключения или замены отдельных блюд

15. Индекс съедаемости (удовлетворительный /отрицательный)

16. Проведение выборочной экспресс- беседы с обучающимися –указать класс (питание нравится/ не нравится)

МОНИТОРИНГ СОСТОЯНИЯ ПИЩЕБЛОКА И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ НА СКЛАДЕ

	ДА	НЕТ
1. Наличие маркировки на упаковке продуктов и соответствующих документов	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2. Проведение своевременной дератизации, дезинсекции	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3. Отсутствие продуктов с истекшим сроком годности	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4. Наличие заполненного по форме журнала бракеража пищевых продуктов	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5. Наличие медкнижек у персонала столовой	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6. Санитарное состояние пищеблока (удовлетворительное /не удовлетворительное)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Дополнения (замечания, пожелания):

Замечаний нет

Подпись участников мониторинга:

<u>Бурмачева И.А.</u> (Ф.И.О.)	<u>7918274445</u> (расшифровка, контакты)
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____

РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ

ЧЕК-ЛИСТ



(мониторинг качества организации питания школьников в
общеобразовательных организациях муниципального образования Усть-Лабинский район)

Дата и время заполнения: 16.02.2022 10:00
МБОУ СОШ № 17

МОНИТОРИНГ СОСТОЯНИЯ СТОЛОВОЙ (помещение для приема пищи)

	ДА	НЕТ
1. Наличие утвержденного директором ежедневного меню с указанием веса/объема блюд и кулинарных изделий для всех возрастных групп и режимов работы школы	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2. Соответствие фактического рациона питания ежедневному меню, размещение ежедневного меню для ознакомления родителей и детей.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3. Размещение ежедневного меню в соответствующем разделе сайта школы	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4. Санитарное состояние столовой <u>удовлетворительное/ не удовлетворительное</u> (в том числе создание условий для обработки рук обучающимися)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5. Санитарное состояние столов, столовых приборов, наличие салфеток на столах	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6. Удовлетворительный внешний вид сотрудников пищеблока	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7. Соблюдение времени при сервировке столов перед приемом пищи (для соблюдения температуры блюд)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции заполнен (указано время проведения бракеража блюд, имеются подписи членов бракеражной комиссии), от всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
9. Осуществление сопровождения учащихся педагогом	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
10. Отсутствие в меню недопустимых продуктов и блюда	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
11. Соблюдение противоэпидемиологических мер (против COVID-19), в том числе соблюдение «потоков» при посещении столовой учащимися	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
12. Обеспечение двухразового питания обучающихся с ОВЗ, детей-инвалидов, инвалидов (указать количество)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
13. Наличие в столовой информации (стендов) о правильном питании, формировании здорового образа жизни	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

14. Выявлялись ли при сравнении фактического меню с утвержденным меню факты исключения или замены отдельных блюд

15. Индекс съедаемости (удовлетворительный /отрицательный)

16. Проведение выборочной экспресс- беседы с обучающимися –указать класс (питание нравится/ не нравится)

МОНИТОРИНГ СОСТОЯНИЯ ПИЩЕБЛОКА И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ НА СКЛАДЕ

	ДА	НЕТ
1. Наличие маркировки на упаковке продуктов и соответствующих документов	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2. Проведение своевременной дератизации, дезинсекции	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3. Отсутствие продуктов с истекшим сроком годности	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4. Наличие заполненного по форме журнала бракеража пищевых продуктов	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5. Наличие медкнижек у персонала столовой	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6. Санитарное состояние пищеблока (<u>удовлетворительное</u> /не удовлетворительное)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Дополнения (замечания, пожелания):

Ваше замечание нет.

Подпись участников мониторинга:

Торш
(Ф.И.О.)

Торшеская №0 89884251131
(расшифровка, контакты)

(Ф.И.О.)

(расшифровка, контакты)

(Ф.И.О.)

(расшифровка, контакты)

(Ф.И.О.)

(расшифровка, контакты)

(Ф.И.О.)

(расшифровка, контакты)

РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ

ЧЕК-ЛИСТ



(мониторинг качества организации питания школьников в общеобразовательных организациях муниципального образования Усть-Лабинский район)

Дата и время заполнения: 22.02.2022г

МБОУ СОШ № 17

МОНИТОРИНГ СОСТОЯНИЯ СТОЛОВОЙ (помещение для приема пищи)

	ДА	НЕТ
1. Наличие утвержденного директором ежедневного меню с указанием веса/объема блюд и кулинарных изделий для всех возрастных групп и режимов работы школы	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2. Соответствие фактического рациона питания ежедневному меню, размещение ежедневного меню для ознакомления родителей и детей.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3. Размещение ежедневного меню в соответствующем разделе сайта школы	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4. Санитарное состояние столовой <u>удовлетворительное/</u> не удовлетворительное (в том числе создание условий для обработки рук обучающимися)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5. Санитарное состояние столов, столовых приборов, наличие салфеток на столах	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6. Удовлетворительный внешний вид сотрудников пищеблока	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7. Соблюдение времени при сервировке столов перед приемом пищи (для соблюдения температуры блюд)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции заполнен (указано время проведения бракеража блюд, имеются подписи членов бракеражной комиссии), от всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
9. Осуществление сопровождения учащихся педагогом	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
10. Отсутствие в меню недопустимых продуктов и блюд	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
11. Соблюдение противоэпидемиологических мер (против COVID-19), в том числе соблюдение «потоков» при посещении столовой учащимися	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
12. Обеспечение двухразового питания обучающихся с ОВЗ, детей-инвалидов, инвалидов (указать количество)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
13. Наличие в столовой информации (стендов) о правильном питании, формировании здорового образа жизни	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

14. Выявлялись ли при сравнении фактического меню с утвержденным меню факты исключения или замены отдельных блюд

✓
9 10/10/11

✓

15. Индекс съедаемости (удовлетворительный /отрицательный)

16. Проведение выборочной экспресс- беседы с обучающимися –указать класс (питание нравится/ не нравится)

МОНИТОРИНГ СОСТОЯНИЯ ПИЩЕБЛОКА И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ НА СКЛАДЕ

	ДА	НЕТ
1. Наличие маркировки на упаковке продуктов и соответствующих документов	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2. Проведение своевременной дератизации, дезинсекции	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3. Отсутствие продуктов с истекшим сроком годности	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4. Наличие заполненного по форме журнала бракеража пищевых продуктов	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5. Наличие медкнижек у персонала столовой	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6. Санитарное состояние пищеблока (<u>удовлетворительное</u> /не удовлетворительное)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Дополнения (замечания, пожелания):

Спасибо ковару за труд.

Подпись участников мониторинга:

Фроstedова Л. В.
(Ф.И.О.)

[Подпись] 89891228236
(расшифровка, контакты)

(Ф.И.О.)

(расшифровка, контакты)

(Ф.И.О.)

(расшифровка, контакты)

(Ф.И.О.)

(расшифровка, контакты)

(Ф.И.О.)

(расшифровка, контакты)