

ЧЕК-ЛИСТ
проведения мониторинга качества организации питания школьников
в МБОУ гимназии №1
(родительский контроль)

Дата и время заполнения: 22.09.2024г. 14:44

ФИО родителей, осуществляющих контроль:
Балашова Мария Игоревна

ПРОВЕРКА СОСТОЯНИЯ ЗАЛА СТОЛОВОЙ
(помещение для приёма пищи)

№ п/п	Объект контроля	ДА	НЕТ
1.	Наличие приказа «Об организации питания в МБОУ гимназии №1 на 2024-2025 учебный год».	✓	
2.	Наличие приказа и Положения о бракеражной комиссии на 2024-2025 учебный год.	✓	
3.	Наличие графика приёма пищи с учётом расписания учебных занятий и больших перемен, режима работы школьной столовой.	✓	
4.	Наличие утверждённого циклического десятидневного меню с обеспечением нормируемых значений основных пищевых веществ, энергетической ценности суточного рациона с учётом кратности предусмотренного питания.	✓	
5.	Наличие утверждённого ежедневного меню с указанием веса/объёма блюд и кулинарных изделий для всех возрастных групп.	✓	
6.	Соответствие фактического рациона питания ежедневному меню, размещение ежедневного меню для ознакомления родителей и детей.	✓	
7.	Наличие суточных проб.	✓	
8.	Наличие контрольных блюд на линии раздачи.	✓	
9.	Соблюдение требований к температуре подаваемых блюд.	✓	
10.	Размещение ежедневного меню в соответствующем разделе сайта гимназии.	✓	
11.	Санитарное состояние столовой <u>удовлетворительное/</u> не удовлетворительное (зал чистый, столы протёртые, в том числе создание условий для обработки рук обучающимися).	✓	
12.	Состояние посуды и столовых приборов (отсутствие битой посуды, сколов на посуде, деформированных	✓	

	приборов, чистота посуды).		
13.	Соблюдение требований к правилам личной гигиены персонала столовой при работе с пищевыми продуктами. Наличие спецодежды у сотрудников пищеблока (халаты, фартуки, колпаки, перчатки, маска).	✓	

Подписи участников мониторинга

М.И. Сау
подпись

Балашова И.И.
расшифровка

№	Наименование объекта контроля	Да	Нет
1.	Соблюдение санитарно-гигиенических требований к персоналу пищеблока (наличие спецодежды, мытье рук, использование перчаток и масок).	✓	
2.	Соблюдение санитарно-гигиенических требований к помещению пищеблока (чистота, отсутствие насекомых, вентиляция).	✓	
3.	Соблюдение санитарно-гигиенических требований к оборудованию пищеблока (использование термометров, термометрирование пищи).	✓	
4.	Соблюдение санитарно-гигиенических требований к посуде (мытье, дезинфекция, сушка).	✓	
5.	Соблюдение санитарно-гигиенических требований к воде (использование фильтров, кипячение).	✓	
6.	Соблюдение санитарно-гигиенических требований к транспортировке пищи (использование чистой тары, соблюдение температурного режима).	✓	
7.	Соблюдение санитарно-гигиенических требований к хранению пищи (использование чистой тары, соблюдение температурного режима).	✓	
8.	Соблюдение санитарно-гигиенических требований к раздаче пищи (использование чистой тары, соблюдение температурного режима).	✓	
9.	Соблюдение санитарно-гигиенических требований к уборке помещений (использование дезинфицирующих средств).	✓	
10.	Соблюдение санитарно-гигиенических требований к обработке рук (использование мыла, антисептиков).	✓	
11.	Соблюдение санитарно-гигиенических требований к обработке поверхностей (использование дезинфицирующих средств).	✓	
12.	Соблюдение санитарно-гигиенических требований к обработке посуды (использование мыла, дезинфицирующих средств).	✓	