

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

Название образовательной организации:

ГБОУ СОШ с. Воскресенка

Дата и время заполнения:

19.10.2024

Участники проведения мониторинга:

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

Резинкина Л.В. зам. дир. УБР

Ф.И.О. родителей, мобильный телефон:

Жмурова Е.В. 89371887787

ПРОВЕРКА СО СТОРОНЫ ЗАЛА ДЛЯ ПРИЕМА ПИЩИ

	ДА	НЕТ
1. Наличие ежедневного меню с указанием веса/объема блюд и кулинарных изделий	<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. Зал приема пищи чистый	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5. Обеденные столы чистые (протертые)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6. Спецдежда у персонала столовой чистая и опрятная	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции заполнен (указано время проведения бракеража блюд, имеются подписи членов бракеражной комиссии)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8. Основное блюдо горячее	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
9. Соответствие веса готовых блюд заявленному весу в меню	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
10. Наличие профессионального образования у поваров	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
11. Наличие заполненного по форме журнала бракеражных пищевых продуктов	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Дополнения (замечания):

Подпись участников

Л.В. Резинкина
Е.В. Жмурова

Приложение 2 к Положению о порядке проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией горячего питания обучающихся в ГБОУ СОШ с. Воскресенка

**РОДИТЕЛЬСКИЙ
КОНТРОЛЬ АКТ**
проверки качества организации питания в школьной
столовой ГБОУ СОШ с. Воскресенка

Дата проверки: 11.10.2024 Время проверки: 9:10 ФИО
проверяющего (-их):

Белюсова Елена Валентиновна

В результате осмотра пищеблока и готовых блюд установлено следующее:

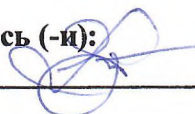
- Технологическое и холодильное оборудование – исправно/не исправно
- Нарушений на пищеблоке выявлено/не выявлено.
- Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда) соблюдается/не соблюдается
- Нарушений в зале столовой выявлено/не выявлено
- Чистота и целостность столовых приборов соответствует/не соответствует норме
- Меню соответствует/не соответствует примерному меню.
- Вкусовые качества блюд соответствуют/не соответствуют предъявленным требованиям
- Объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют/не соответствуют объёмам заявленным в меню.

- Соблюдение температурного режима – соблюдается/не соблюдается
- Качество питания – много блюд осталось не тронутым/съели более половины/съели всё.
- Суточная проба имеется/не имеется (за 9 и 10.10.2024 (срок хранения 48 часов)
- Классные руководители (учителя) сопровождают/не сопровождают учащихся.

Замечания и рекомендации по проверке:

Нет.

Подпись (-и):

 / Белюсова Е.В.