

ГОДАТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ ЧЕК-ЛИСТ



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

Дата и время заполнения: 04.10.2023 10:00
МБОУ СОШ № 23

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	✓	
2.	Соответствие фактического рациона питания ежедневному меню, размещение ежедневного меню для ознакомления родителей и детей.	✓	
3.	Размещение ежедневного меню в соответствующем разделе сайта школы	✓	
4.	Санитарное состояние столовой <u>удовлетворительное/ не удовлетворительное</u> (в том числе создание условий для <u>обработки рук обучающимися</u>)	✓	
5.	Санитарное состояние столов, столовых приборов, наличие салфеток на столах	✓	
6.	Удовлетворительный внешний вид сотрудников пищеблока	✓	
7.	Соблюдение времени при сервировке столов перед приемом пищи (для соблюдения температуры блюд)	✓	
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	✓	
9.	Осуществление сопровождения учащихся педагогом	✓	
10.	Отсутствие в меню недопустимых продуктов и блюда	✓	
11.	Соблюдение противоэпидемиологических мер (против COVID-19), в том числе соблюдение «потоков» при посещении столовой учащимися	✓	
12.	Обеспечение двухразового питания обучающихся с ОВЗ, детей-инвалидов, инвалидов (указать количество)	✓	
13.	Наличие в столовой информации (стендов) о правильном питании, формировании здорового образа жизни	✓	
14.	Выявлялись ли при сравнении фактического меню с утвержденным меню факты исключения или замены отдельных блюд	нет	
15.	Индекс съедемости (удовлетворительный /отрицательный)	25	кр.
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	✓	
2.	Проведение своевременной дератизации, дезинсекции	✓	
3.	Отсутствие продуктов с истекшим сроком годности	✓	
4.	Наличие заполненного по форме журнала бракеража пищевых продуктов	✓	
5.	Наличие медкнижек у персонала столовой	✓	
6.	Санитарное состояние пищеблока (удовлетворительное /не удовлетворительное)	✓	

Дополнения (замечания, пожелания):

Подпись участников мониторинга:

Трофимкина
(Ф.И.О.)

Трофимкина В В
(расшифровка, контакты)

7800 2 317846

Маринова
(Ф.И.О.)

Юсупова Е А
(расшифровка, контакты)

8953 082 2564