

ГОДИЧНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ КОМПЛЕКС ЧЕК-ЛИСТ



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

Дата и время заполнения: 14.11.2023 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 обработки рук обучающимися)	✓		
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 «поток» при посещении столовой обучающимися	✓		
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 съедаемости (удовлетворительный /отрицательный)		105	
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:

[Подпись]
(Ф.И.О.)

[Подпись] [И.И.]
(расшифровка, контакты)

8500257 9879

[Подпись]
(Ф.И.О.)

[Подпись] [И.И.]
(расшифровка, контакты)

8508686 5181