

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

Название образовательной организации:

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение Семлевская средняя общеобразовательная школа № 1 Вяземского района Смоленской области

Адрес организации:

215133, Смоленская область, Вяземский район, с. Семлево, ул. Советская, д.1

Дата и время заполнения:

11.12.2023 г. 13:00

Участники проведения мониторинга: *Васина В.С. Янова Е.В. Царебужева Е.И.*

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

Васина В.С. - председатель СРМ

Янова Е.В. - член СРМ

Царебужева Е.И. - член СРМ.

Ф.И.О. родителей, сведения об обучающемся ребенке, мобильный телефон:

Янова Е.В. Янов П.К. - ученик 4 класса

Царебужева Е.И. Трокооров И.А. - ученик 4 класса.

ПРОВЕРКА СО СТОРОНЫ ЗАЛА ДЛЯ ПРИЕМА ПИЩИ

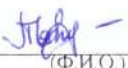

| | ДА | НЕТ |
|--|-------------------------------------|--------------------------|
| 1. Наличие ежедневного меню с указанием веса/объема блюд и кулинарных изделия | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 2. Фактический рацион питания соответствует ежедневному меню | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 3. Отсутствуют сколы на столовой посуде | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 4. Отсутствует влага на столовых приборах | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 5. Зал приема пищи чистый | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 6. Обеденные столы чистые (протертые) | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 7. Спецодежда у персонала столовой чистая и опрятная | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 8. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции заполнен (указано время проведения бракеража блюд, имеются подписи членов бракеражной комиссии) | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 9. Основное блюдо горячее | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 10. Наличие профессионального образования у поваров | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

ПРОВЕРКА ПИЩЕБЛОКА И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ НА СКЛАДЕ

| | ДА | НЕТ |
|--|-------------------------------------|--------------------------|
| 1. Соответствие веса готовых блюд заявленному весу в меню | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 2. Наличие маркировки на упаковке продуктов | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 3. Отсутствие продуктов с истекшим сроком годности | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 4. Пищевые продукты изготовлены по ГОСТ | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 5. Наличие заполненного по форме журнала бракеражных пищевых продуктов | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 6. Наличие медкнижек у персонала | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

Дополнения (замечания):

Подпись участников мониторинга:

| | |
|---|---|
|  _____ (Ф.И.О.) | Васина В.С. _____ (расшифровка) |
|  _____ (Ф.И.О.) | Антонова Е.В. _____ (расшифровка) |
|  _____ (Ф.И.О.) | Варежников Е.Н. _____ (расшифровка) |
| _____ (Ф.И.О.) | _____ (расшифровка) |
| _____ (Ф.И.О.) | _____ (расшифровка) |

Оценочный лист по организации питания в школе

Дата проведения проверки: 11.12.2023г.

Инициативная группа, проводившая проверку: Васина В.С. - председатель СРШ




Лопова В.В. - член СРШ

Иаркебулова С.Ч. - член СРШ

| Вопрос | Да/нет |
|---|--------|
| 1. Имеется ли в организации меню? | |
| А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации | да |
| Б) да, но без учета возрастных групп | |
| В) нет | |
| 2. Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей? | |
| А) да | да |
| Б) нет | |
| 3. Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте? | |
| А) да | да |
| Б) нет | |
| 4. В меню отсутствуют повторы блюд? | |
| А) да, по всем дням | да |
| Б) нет, имеются повторы в смежные дни | |
| 5. В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты | |
| А) да, по всем дням | да |
| Б) нет, имеются повторы в смешные дни | |
| 6. Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации? | |
| А) да | да |
| Б) нет | |
| 7. Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии? | |
| А) да | да |
| Б) нет | |
| 8. От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж? | |
| А) да | да |
| Б) нет | |
| 9. Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)? | |
| А) нет | нет |
| Б) да | |
| 10. Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)? | |
| А) да | да |
| Б) нет | |
| 11. Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи? | |
| А) да | да |
| Б) нет | |
| 12. Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии | |
| А) да | да |
| Б) нет | |
| 13. Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности? | |
| А) да | нет |

| | | |
|----|--|-----|
| 14 | Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены? | |
| | А) да | да |
| | Б) нет | |
| 15 | Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены? | |
| | А) нет | нет |
| | Б) да | |
| 16 | Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню? | |
| | А) нет | нет |
| | Б) да | |
| 17 | Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи ? | |
| | А) нет | нет |
| | Б) да | |

Подписи членов инициативной группы:

 Васина В.С.
 Громова Е.В.
 Чередуева Е.Н.

РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ

МБОУ Семлевская СОШ №1 Вяземского района Смоленской области
 ФИО законного представителя Царевцева Е.Н. мама обучающегося Трокоцкий И.А.
 Перемена N 4 Класс 4
 Прием пищи (завтрак, обед) Возраст детей 13

М
Ф
П
П

| | Что проверить? | Как оценить? Поставьте «V» в соответствующий раздел | | | Комментарии к разделу |
|---|---|--|--------------------------------------|--|-----------------------|
| | | Есть, размещено на сайте школы | Есть, но не размещено на сайте школы | Нет | |
| 1 | Наличие десятидневного циклического согласованного с Роспотребнадзором меню | ✓ | | Нет | |
| 2 | Наличие фактического меню на день и его соответствие циклическому | ✓ | Есть, соответствует | Нет | |
| | наименование блюд по меню | холодная закуска | 1 блюдо | Основное блюдо (мясное, рыбное и т.п.) | |
| | | гарнир – | напиток – | | |
| 3 | Температура первых блюд | > 70 | 70 – 50° | < 50° | |
| | | | ✓ | | |
| 4 | Температура вторых блюд | > 60° | 60 - 45° | < 45° | |
| | | | ✓ | | |
| | Полновесность порций | ✓ полновесны | кроме - | указать вывод по меню и по факту | |
| 5 | Визуальное количество отходов | ✓ < 30% | 30 - 60% | > 60% | |
| | холодных закусок | | | | |
| | первых блюд | ✓ | | | |
| | вторых блюд (мясных, рыбных, из творога) | ✓ | | | |
| | гарниров | ✓ | | | |
| | напитков | ✓ | | | |
| 6 | Спросить мнение детей. (Если не вкусно, то почему?) | Вкусно | Не очень | Нет | |
| | | ✓ | | | |
| | холодных закусок | | | | |
| | первых блюд | ✓ | | | |
| | вторых блюд (мясных, рыбных, из творога) | ✓ | | | |
| | гарниров | ✓ | | | |
| | напитков | ✓ | | | |
| 7 | Попробовать еду. Ваше мнение | ✓ Отлично | Хорошо | Удовлетворительно | |
| | холодных закусок | | | | |
| | первых блюд | ✓ | | | |
| | вторых блюд (мясных, рыбных, из творога) | ✓ | | | |
| | гарниров | ✓ | | | |
| | напитков | ✓ | | | |
| | Ваши предложения/пожелания / комментарии | Школьная столовая отвечает всем санитарным стандартам. Порции вкусно, порции достаточны. Дети с удовольствием едят в столовой. | | | |
| | 11.12.23г. | Царев — | Царевцева Е.Н. | | |