

ЧЕК-ЛИСТ

проведения мониторинга качества организации питания

(Родительский контроль)

Название образовательной организации:

Государственное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа № 182

Адрес организации:

г. Санкт-Петербург, пр. Наставников дом 11/2

Дата и время заполнения:

21.11.2022 12.10

Участники проведения мониторинга:

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

И.о. директора – Коряковцев С.С., зам. директора по УВР - Комарова Л.Д., зам. директора по УВР – Рукавишников А.Н., зам. директора по ВР – Симонова О.Е., ответственный за организацию льготного питания – Блашников А.В.

Ф.И.О. родителей, сведения об учащемся ребёнке, мобильный телефон:

1^а Мишова Ольга Михайловна, Мишова Софья
1^б Серёжено Кристиана Ивовна, Серёжи Александр
1^в Фасур Елена Викторовна, Сенюшкин Вадим

ПРОВЕРКА СО СТОРОНЫ ЗАЛА ДЛЯ ПРИЁМА ПИЩИ

№ п/п		Да	Нет
1	Режим работы столовой График (питания) приёма пищи	✓	
2	Питание учеников разведено по времени в соответствии с новыми САНПИН	✓	
3	Наличие ежедневного меню с указанием веса/объёма блюд и кулинарных изделий (на сайте школы, в разделе ПИТАНИЕ)	✓	
4	Фактический рацион питания соответствует ежедневному меню	✓	
5	Зал приёма пищи чистый	✓	
6	Обеденные столы чистые (протёртые)	✓	
7	Столовая мебель находится в хорошем состоянии; число посадочных мест соответствует количеству учащихся, питающихся за одно посещение	✓	
8	У входа в школьную столовую функционирует санитарно-гигиеническая зона для рук: раковины с тёплой водой, дозаторы с жидким мылом, автоматические сушилки для рук	✓	
9	Стол в обеденном зале чистые, санитарное состояние пищеблока удовлетворительное;	✓	
10	На всех продуктах питания на момент проверки были ценники	✓	
11	Основное блюдо горячее	✓	

12	Ассортимент продукции, отпускаемой школьным буфетом, разнообразен (в наличии имеется до 5 наименований различной выпечки)	✓	
13	Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий	✓	
14	Все сотрудники пищеблока в униформе, защитных перчатках	✓	
15	Сотрудники столовой соблюдают все санитарные нормы	✓	
16	Классные руководители сопровождают в столовую и следят за организованным питанием учащихся.	✓	

Дополнения (замечания): Рекомендуем пересмотреть меню для 1-6-х классов

Подписи участников мониторинга:

И.о. директора

С.С.Коряковцев

Зам. директора по УВР

Н.Н.Рукавишникова

Зам. директора по УВР

Л.Д.Комарова

Зам. директора по ВР

О.Е.Симонова

Ответственный за ОЛП

А.В.Блашникова

Шешова Ольга Михайловна
Серкина Кристина Ивановна
Жукова Елена Викторовна