

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:

29.11.2021 8.30

Участники проведения мониторинга:

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

Директор – Адамович В.В., зам. директора по УВР - Комарова Л.Д., зам. директора по УВР – Рукавишников Н.Н., зам., ответственный за направление «Здоровье» – Басова М.А., ответственный за питание – Блашников А.В.

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

Яралиева С.С. +79217949395, учащаяся 2б – Яралиева Рамиля;
 Лягина А.Н. +79214652647, учащаяся 1б – Лягина Аврора;
 Филимонова С.Н. +79206169966, учащийся 2в – Филимонов Арсений;
 Закирова Л.М. +79112147180, учащийся 4в – Семенев Денис;
 Волкова В.И. +79006577425, учащаяся 2а – Волкова Эрика;
 Волкова Н.В. +79213139924, учащаяся 3б – Волкова Анна;
 Тимофеева Е.А. +79112204482, учащийся 9а – Тычков Павел

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 приготовления блюд и кулинарных изделий	✓	
14	Все сотрудники пищеблока в униформе, защитных масках и перчатках	✓	
15	Сотрудники столовой соблюдают все санитарные нормы	✓	
16	Классные руководители сопровождают в столовую и следят за организованным питанием учащихся.	✓	

Дополнения (замечания): нет

Подписи участников мониторинга:

Волкова Н.В.
 Милославская Е.А.
 Власова Н.А.
 Орлова С.С.
 Акимовича С.А.
 Захарова Л.И.
 Лазарева А.И.
 Яковлев В.И.
 Премарова Н.В.
 Сидорова Н.В.
 Грашов В.