

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:

28.09.2021 12.30

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. директора по ВР – Симонова О.Е., ответственный за направление «Здоровье» – Груздева П.В., ответственный за питание – Блашникова А.В.

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

Комарницкая А.А., +79112334198, учащаяся 3а – Комарницкая Олеся;

Гашимова Р.С. +79218810487, учащаяся 1а - Гашимова Адиля;

Лягина А.Н. +79214652647, учащаяся 1б – Лягина Аврора;

Моисеева Н.А. +79315830621, учащаяся 1в – Абдуллина Диана;

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 приготавливаемых 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): Рекомендована покупка продуктов для
защитной маски (свободное меню)

Подписи участников мониторинга:

[Подпись] Кошарова Н.Р.
 [Подпись] Рудавиничева И.И.
 [Подпись] Бессаенникова А.В.
 [Подпись] Симонова О.С.
 [Подпись] Симонова А.А.
 [Подпись] Симоненко Е.А.
 [Подпись] Липина А.И.
 [Подпись] Трущева П.В.
 [Подпись] Мещерякова Р.С.
 [Подпись] Майсеева А.
 [Подпись] Грамов В.В.

_____ 200 г.

НАКЛАДНАЯ №

Кому Ивану 182

ОТ КОГО ГО КСБ "ОСНА"

[illegible]

Сдал _____
подпись расшифровка подписи

Принял _____
подпись _____ расшифровка подписи _____

ООО "ТС" тел./ф. 567-01-22, тел. 567-38-43. ППП № 1 Лужская тип., з. 2358, т. 3000/100, 13.06.02. Цена дог.