

## 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:

25.01.2023 с 10<sup>00</sup> по 15<sup>00</sup>

Участники проведения мониторинга:

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

Директор ГБОУ СОШ №182 – 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» – Студеникина А.В., фельдшер – Волкова Т.Н., ответственный за организацию льготного питания – Блашников А.В.

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

- 10<sup>00</sup> Лямин А.И., 8921465-26-47, Лямин А.О. 2Б, Лямин Д.В.  
 10<sup>00</sup> Еремеев И.А., 8-977-116-63-08, Еремеев И.Д. 2Б, Еремеев Д.А. 9Б  
 11<sup>00</sup> Дитинков С.С. 8-965-797-33-95, Дитинков Д.Игорь 3Б  
 11<sup>00</sup> Небручова И.И. 8-989-443-5519, Небручова Алёна С. 5Б  
 12<sup>00</sup> Михайлова М.У. 8-964-399-9710, Михайлова Анастасия  
 13<sup>00</sup> Жмурко Е.В. +7-911-143-29-43 Семашкин Всеволод 1Б  
 14<sup>00</sup> Абдулатипова А.М. 8952-230-55-47, Абдулаева К.М. 5Б  
 Абдулаев И.М. 2Б

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	Наличие свободного меню с указаниями веса и цены блюд	✓	
5	Фактический рацион питания соответствует ежедневному меню	✓	
6	Зал приёма пищи чистый	✓	
7	Обеденные столы чистые (протёртые)	✓	
8	Столовая мебель находится в хорошем состоянии; число посадочных мест соответствует количеству учащихся, питающихся за одно посещение	✓	
9	У входа в школьную столовую функционирует санитарно-гигиеническая зона для рук: раковины с тёплой водой, дозаторы с жидким мылом, автоматические сушилки для рук	✓	
10	Санитарное состояние пищеблока удовлетворительное;	✓	
11	На всех продуктах питания на момент проверки были ценники	✓	

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

Дополнения (замечания): Замечаний нет.

Подписи участников

мониторинга: Директор ГБОУ СОШ №182 \_\_\_\_\_ Адамович В.В.  
 Зам. директора по УВР \_\_\_\_\_ Рукавишникова Н.Н.  
 Зам. директора по УВР \_\_\_\_\_ Комарова Л.Д.  
 Зам. директора по ВР \_\_\_\_\_ Симонова О.Е.  
 Фельдшер \_\_\_\_\_ Волкова Т.Н.  
 Ответственный за направление «Здоровье» \_\_\_\_\_ Студеникина А.В.  
 Ответственный за организацию льготного питания \_\_\_\_\_ Блашников А.В.

\_\_\_\_\_ Диркина Н.Н.  
 \_\_\_\_\_ Егорова И.А.  
 \_\_\_\_\_ Диткина С.С.  
 \_\_\_\_\_ Тараканова Н.Т.  
 \_\_\_\_\_ Михайлова О.А.  
 \_\_\_\_\_ Жемуро Е.В.  
 \_\_\_\_\_ Абдурагимова А.М.