

ЧЕК-ЛИСТ
проведения мониторинга качества организации питания

(Родительский контроль)

Название образовательной организации:

Государственное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа № 182

Адрес организации:

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

Дата и время заполнения:

29.01.2024 с 9:00 – до 12:00 и с 13:00-до 15:00

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.,

замдиректора по ВР - Симонова О.Е., ответственный за направление «Здоровье» -

Студеникина А.В., фельдшер - Волкова Т.Н., ответственный за организацию льготного питания – Кириллова Н..В.

9⁰⁰ Исмаилов Р.С. 89522004296 Исмаилов Р.-За
9⁰⁰ Арефьев А.И. 8-921-099-35-90 Арефьев А.В. - 1а
10⁰⁰ Красилькова А.А. 8952-095-94-46 Красилькова Н.И. 3в
10⁰⁰ Красильков М.А. 890460554-52 Красилькова Е.И. 1а
12¹³ Волкова О.О. 8-948-848-84-88 Волкова Р.Н. да
12¹⁵ Шенникова О.И. 89219308255 Шенникова С.И. 2а

ПРОВЕРКА СО СТОРОНЫ ЗАЛА ДЛЯ ПРИЁМА ПИЩИ

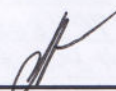
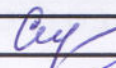
№ п/п		Да	Нет
1	Режим работы столовой Г график (питания) приёма пищи	✓	
2	Питание учеников разведено по времени в соответствии с новыми САНПИН	✓	
3	Наличие ежедневного меню с указанием веса/объёма блюд и кулинарных изделий (на сайте школы, в разделе ПИТАНИЕ)	✓	
4	Наличие свободного меню с указаниями 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
одежда замечания: холодная еда, суп кислый, рис переварен
и т.д.

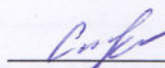
Подписи участников
мониторинга:

Директор ГБОУ СОШ №182
 Зам. директора по УВР
 Зам. директора по ВР
 Фельдшер


Адамович В.В.
 Комарова Л.Д.
 Симонова О.Е.
 Волкова Т.Н.

Ответственный за направление
 «Здоровье»
 Ответственный за организацию
 льготного питания



Студеникина А.В.



Кириллова Н.В.

Исмаилов В.С.
Александров А.И.
Красильников А.А.
Красильников М.А.
Волкова О.О.
Шимов А.О.