

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:

26.02.2024 с 9:00 – до 12:00 и с 13:00-до15:00

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., зам.директора по ВР - Симонова О.Е., ответственный за направление «Здоровье» - Студеникина А.В., фельдшер - Волкова Т.Н., ответственный за организацию льготного питания – Кириллова Н.В.

1300 Школы Е.В., +7-911-143-29-43, Семашкин В.В. 2В

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
 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

_____ Смф _____
 _____ ОК _____

Студеникина А.В.
 Кириллова Н.В.



Музра Е.В.

