

МКОУ Чайковская СОШ

ЧЕК – ЛИСТ № 16
проведения качества организации питания
(Родительский контроль)

Название образовательной организации:

МКОУ Чайковская средняя общеобразовательная школа

Адрес организации:

Боготольский район, п. Чайковский, ул. 50 – лет Октября 11

Дата и время заполнения:

05 февраля 2023 г 11:20

Участники проведения мониторинга:

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

Бактеева Галина Владимировна - учитель

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

Ядричева Марина Евгеньевна -89029728908 Ядричев Ярослав ученик 3 класс

		ДА	НЕТ
1	Имеется ли в организации меню для всех возрастных групп и режимов работы школы?	✓	
2	Вывешено ли цикличное меню (типовое меню на 10-14 дней) на сайт для ознакомления родителей и детей?	✓	
3	Вывешено ли ежедневное (фактическое) меню для ознакомления родителей и детей?	✓	
4	В меню отсутствуют повторы в смежные дни?	✓	
5	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	✓	
6	Соответствует ли количество приёмов пищи регламентированное цикличным меню режиму работы школы?	✓	
7	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	✓	
8	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж (с записью в соответствующем журнале)?	✓	
9	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последние две недели?		✓
10	Предусмотрена ли организация питания детей с учётом особенностей здоровья		✓
11	Проводится ли уборка после приёма пищи?	✓	
12	Обнаруживались ли в столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?		✓
13	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)?	✓	
14	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?		✓
15	Выявлялись ли при сравнении фактического меню с утверждённым меню факты исключения или замены отдельных блюд?		✓
16	Имелись ли факты выдачи детям остывшей пищи?		✓
17	Производится витаминизация III блюда, по установленным рекомендациям	✓	
18	Приготовление ежедневного меню блюд соответствует технологическим картам	✓	
	КАЧЕСТВО ПИТАНИЯ		%
1	Качество питания во время обеда	100	
2	Оценка несъедаемости (взвешивание остатков) (от 1 до 5)	4	
3	Пищевые отходы после приёма пищи школьниками (обед)	%	
	средний %	10	
	минимальный %	5	
	максимальный %	15	

Дополнения (замечания):

Замечаний нет

«_05_»_февраля_2023г

Подпись участников мониторинга:

Баженов -
роспись (Ф.И.О.)
Идрис
роспись (Ф.И.О.)

Бактеева Т.В.
(расшифровка)
Зарипова М.Б.
(расшифровка)