

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Иланская средняя общеобразовательная школа №2»

**ЧЕК-ЛИСТ**

**проведения мониторинга качества организации питания  
(Родительский контроль)**

Название образовательной организации: МБОУ «Иланская СОШ №2»

Адрес организации:

663800, Красноярский край, г. Иланский, ул. Коммунистическая,91

Дата и время заполнения: 06.05.2024

Участники проведения мониторинга:

Ф.И.О., членов состава Комиссии родительского контроля за организацией питания обучающихся в МБОУ «Иланская СОШ №2»

1. Козулина Татьяна Петровна (892337906560);
2. Игнатович Юлия Владимировна (89080159154);
3. Лапа Дина Сергеевна;
4. Кравцова Ирина Григорьевна;
5. Перфильев И.А.

**ПРОВЕРКА СО СТОРОНЫ ЗАЛА ДЛЯ ПРИЕМА ПИЩИ**

	ДА	НЕТ
1. Наличие ежедневного меню с указанием веса/объема блюд и кулинарных изделий	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2. Фактический рацион питания соответствует ежедневному меню	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3. Отсутствуют сколы на столовой посуде	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4. Отсутствует влага на столовых приборах	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5. Зал приема пищи чистый	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6. Обеденные столы чистые (протертые)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7. Спецодежда у персонала столовой чистая и опрятная	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции заполнен (указано время проведения бракеража блюд, имеются подписи членов бракеражной комиссии)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
9. Основное блюдо горячее	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
10. Наличие профессионального образования у поваров	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

## ПРОВЕРКА ПИЩЕБЛОКА И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

	ДА	НЕТ
1. Соответствие веса готовых блюд заявленному весу в меню	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2. Наличие маркировки на упаковке продуктов	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3. Отсутствие продуктов с истекшим сроком годности	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4. Пищевые продукты изготовлены по ГОСТ	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5. Продукты произведены в Красноярском крае	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6. Наличие заполненного по форме журнала бракеражных пищевых продуктов	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7. Наличие медкнижек у персонала столовой	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Дополнения (замечания):

шеф-повару следить за тем, чтобы  
своевременной отслеживалась поставка  
за посуды с осломом. На столы выносятся  
салфетки.

Подпись членов комиссии:

председатель: [подпись] Козулина Татьяна Петровна, родитель  
 секретарь [подпись] Игнатович Юлия Владимировна, родитель

Члены комиссии:

зам. директора по АХЧ [подпись] Лапа Д.С.

социальный педагог [подпись] Кравцова И.Г

родитель [подпись] Перфильев И.А.

г. Иланский

Дата: 06.05.2024 г.

Иланский район

Время: 11 часов 15 минут

Красноярского края

Акт проверки № 20

Комиссией по организации питания МБОУ «Иланская СОШ №2»»

Комиссия в составе: Председатель комиссии: Козулина Татьяна Петровна

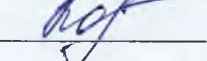
Секретарь: Игнатович Юлия Владимировна

Члены комиссии: Лапа Дина Сергеевна, Кравцова Ирина Григорьевна, Перфильев Иван Алексеевич

Цель проверки: выполнения плана производственного контроля над организацией питания

Объект контроля	Результат
Школьная столовая	
1. Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню. Контроль над массой порционных блюд.	Вес отпускаемой готовой продукции соответствует утвержденному десятидневному меню. Масса отпускаемых блюд соответствует норме.  -проведение уборки обеденного зала по завершении каждого приема пищи; - наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд удовлетворительное; -объем и вид пищевых отходов после приема пищи соответствует требованиям надзорных органов
2. Санитарно-техническое содержание столовой (помещения для приема пищи), состояния обеденной мебели, столовой посуды	- проведение уборки обеденного зала по завершении каждого приема пищи; - наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд удовлетворительное; - состояние обеденной мебели, столовой посуды – удовлетворительное. - наличие салфеток - отсутствует

Рекомендации: шеф-повару следить за тем, чтобы своевременно отслеживался контроль за посудой с отколами, на обеденные столы приобрести салфетки

Председатель комиссии:  Козулина Татьяна Петровна (родитель 892337906560)

Секретарь  Игнатович Юлия Владимировна (родитель 89080159154)

Члены комиссии:

Зам. директора по АХЧ  Лапа Д.С.

Социальный педагог  Кравцова И.Г.

Родитель  Перфильев И.А.