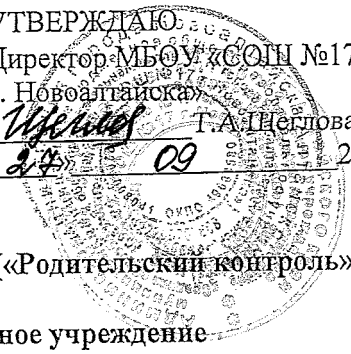


УТВЕРЖДАЮ
 Директор МБОУ «СОШ №17
 г. Новоалтайска»
Щекина Т.А. Щекина
 « 27 » 09 2023г.



ЧЕК-ЛИСТ
 проведения мониторинга качества организации питания («Родительский контроль»)

муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
 «Средняя общеобразовательная школа №17 города Новоалтайска Алтайского края»

Адрес организации: Алтайский край г. Новоалтайск ул. Крылова,5 т. 8(38532)47470

Дата и время заполнения: «27» сентября 2023г. 09.15 ч

Участники проведения мониторинга от ОО (Ф.И.О., должность лиц из числа бракеражной комиссии):

директор школы Щекина Т.А.
 Участники проведения мониторинга от родительской общественности (Ф.И.О. родителей, от какого класса представители):




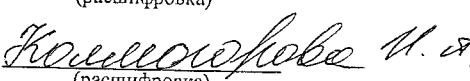
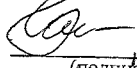
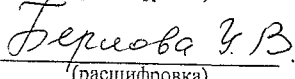
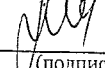
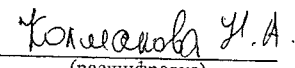
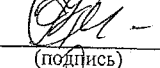
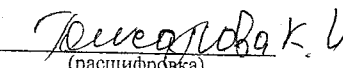
*Колышкова М.А. (3а), Колесникова И.А. (2а), Трудникова К.В. (1а),
 Тонгарова К.И. (1б), Терехова У.В.*

Основания: санитарно-эпидемиологические правила СП 3.1/2.4. 3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19); Методических рекомендаций МР 2.4.0180-20 Роспотребнадзора Российской Федерации «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» от 18.05.2020г.

№ п/п	Основные показатели (критерии оценки)	Степень соблюдения показателей				Примечание
		Отметка	+	Отметка	+	
1.	Санитарно-техническое состояние обеденного зала (зал, обеденные столы, стулья имеются в необходимом количестве, чистые)	Соответствует	+	Не соответствует		
2.	Созданы условия для соблюдения правил личной гигиены обучающимися (раковины для мытья рук., мыло и др.)	Имеется все необходимое, в достаточном количестве	+	Условия для соблюдения правил личной гигиены не созданы (указать в примечании конкретные замечания)		
3.	Соблюдение графика работы столовой (приема пищи)	Имеется	+	График приема пищи не соблюдается		
4.	Контроль качества блюд: - температура	Блюда накрываются непосредственно перед приемом пищи, подаются в теплом виде	+	Блюда подаются в холодном виде		
	- вес порций	Соответствует норме	+	Не соответствует норме		
	- вкусовые качества блюд	- Вкусно - Вполне приемлемое качество блюд	+	Не вкусно		
	- наличие ежедневного меню, на видном месте	Имеется	+	Не имеется		
	- соответствие цикличному меню	Соответствует	+	Не соответствует или соответствует частично (указать в примечании конкретное несоответствие)		

5.	Журнал бракеража готовой кулинарной продукции заполнен (имеются подписи членов бракеражной комиссии (БК))	Осуществляется ежедневное заполнение, имеется не менее 3-х подписей членов БК	Не ведется, нет подписей членов БК	
----	---	---	------------------------------------	--

Подпись участников мониторинга:

 (подпись)	 (расшифровка)
 (подпись)	 (расшифровка)
 (подпись)	 (расшифровка)
 (подпись)	 (расшифровка)
 (подпись)	 (расшифровка)