

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

Название образовательной организации: Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение, реализующее адаптированные основные общеобразовательные программы «Старогородковская специальная (коррекционная) школа-интернат имени Заслуженного учителя РФ Фурагиной А.В.»

Адрес организации: 143079, Московская область, Одинцовский район, п. Старый Городок, ул. Школьная, д. 34, электронный а адрес школы kor-shkola-internat@yandex.ru ; сайт школы www.spektor.odinedu.ru ; тел. 8(498) 677-90-22, т./: 8 (498) 677-82-33.

Дата и время заполнения: **16 марта 2020 год.**

Участники проведения мониторинга:

- * Короткова Людмила Александровна –заместитель директора по УВР;
- * Эпоян Александра Яковлевна- заместитель директора по АХР;
- * Барсукова Алла Олеговн - врач-педиатр;
- * Володина Светлана – медсестра;
- * Смирнова Елена Сергеевна - шеф- повар.

№	Ф.И.О. родителей	Сведения об обучающемся ребенке	Мобильный телефон
1.	Горбунова Анна Александровна	Дочь, Горбунова Софья, ученица 9 «Б» класса.	8 925 862 33 15
2.	Николаенко Лариса Евгеньевна	Сын, Николаенко Павел, ученик 9 «Б» класса.	8 925 377 60 30
3.	Палёная Елена Николаевна	Сын, Палёный Роман, ученик 1 класса.	8 915 080 34 25

ПРОВЕРКА СО СТОРОНЫ ЗАЛА ДЛЯ ПРИЕМА ПИЩИ

	ДА	НЕТ
1. Наличие ежедневного меню с указанием веса/объема блюд и кулинарных изделия	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2. Фактический рацион питания соответствует ежедневному меню	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3. Отсутствуют сколы на столовой посуде	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4. Отсутствует влага на столовых приборах	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5. Зал приема пищи чистый	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6. Обеденные столы чистые (протертые)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>


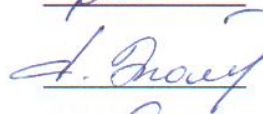



7.	Спецодежда у персонала столовой чистая и опрятная	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8.	Журнал бракеража готовой кулинарной продукции заполнен (указано время проведения бракеража блюд, имеются подписи членов бракеражной комиссии)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
9.	Основное блюдо горячее	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
10.	Наличие профессионального образования у поваров	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

ПРОВЕРКА ПИЩЕБЛОКА И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ НА СКЛАДЕ

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

Дополнения (замечания): родители выражают слова благодарности за качественную организацию детского питания в учреждении.

Подпись участников мониторинга:

	Л.А. Короткова
	А. Я. Эпоян
	А.О. Барсукова
	С.Ю. Володина
	Е.С. Смирнова