

**ЧЕК- ЛИСТ**

**мониторинга качества организации питания учащихся**

Дата заполнения: Дубинина Юлия Анатольевна (29)  
 Участники проведения мониторинга: 28.11.2023

№	Показатель качества/вопросы	Да	Нет
<b>1. Условия соблюдения обучающимися правил личной гигиены</b>			
1	Имеется ли доступ к раковинам для мытья рук?	✓	
2	Имеется мыло, условия для сушки рук?	✓	
3	Имеются средства для дезинфекции рук?	✓	
4	Учащиеся пользуются созданными условиями?	✓	
<b>2. Санитарно-техническое состояние обеденного зала</b>			
1	Состояние обеденной мебели (без видимых повреждений).	✓	
2	Состояние обеденной посуды (без сколов, трещин).	✓	
3	На столовых приборах и тарелках отсутствует влага (осушается/прокаливание).	✓	
4	Проведение уборки обеденного зала после каждого приема пищи с использованием моющих и дезсредств, а также проветривание.	✓	
5	Инфраструктура обеденного зала обеспечивает условия для реализации буфетной продукции.		✓
6	Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой не обнаружены.		✓
7	Обеденные столы чистые?	✓	
8	Все элементы и поверхности столовой легко обрабатываются.	✓	
<b>3. Режим работы столовой</b>			
1	Имеется ли график приема пищи (продолжительность каждого приема не менее 20 минут)?	✓	
2	Вывешено ли ежедневное циклическое меню в обеденном зале?	✓	
3	Представление горячего питания учащимся в соответствии с графиком, утвержденным директором.	✓	
<b>4. Соблюдение требований по организации питания детей</b>			
1	Наличие на сайте школы циклического меню для всех возрастных групп, обучающихся (с 7 до 11 лет; с 12 и старше).	✓	
2	Соответствует ли количество приемов пищи регламентированное циклическое меню режиму работы школы?	✓	
3	В меню отсутствуют повторы в смежные дни?	✓	
4	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	✓	
5	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	✓	
6	От всех партий приготавливаемых блюд снимается бракераж (с записью в бракеражном журнале не менее, чем тремя членами бракеража, исключая работников столовой).	✓	
7	Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?		✓
8	Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевая аллергия).		✓
9	Факты исключения и замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным циклическим меню.		✓

10.	Информирование детей и родителей о здоровом питании.	✓	
11.	Организация питьевого режима (питьевые фонтанчики, бутилированная вода).	✓	
12.	Наличие сопроводительных документов, удостоверяющих качество и безопасность поступающих продуктов на пищеблок (деклараций, ветсвидетельств).	✓	
13.	Наличие журнала бракеража сырой продукции, своевременность его заполнения.	✓	
<b>5. Культура обслуживания, соблюдение санэпидрежима</b>			
1.	Наличие спецодежды у сотрудников?	✓	
2.	Состояние спецодежды у сотрудников (удовл.).	✓	
3.	Наличие средств индивидуальной защиты (масок), их правильное использование, средств для дезрук.	✓	
4.	Использование при раздаче одноразовых перчаток.	✓	
5.	Наличие дезсредств, инструкций к ним, правильное их использование и размещение в обеденном зале (недоступном для детей).	✓	
6.	Наличие личной медицинской книжки с пройденным медицинским осмотром, гигиеническим обучением и профилактическими прививками.	✓	
7.	Наличие профессионального образования у зав. производством и поваров.	✓	
8.	Имеется ли графики: уборки, проветривания помещений пищеблока.	✓	
9.	Наличие книги предложений и отзывов.	✓	
10.	Наличие салфеток на столах, подставок для столовых приборов, солонок.	✓	
<b>6. Оценка готовых блюд</b>			
1.	Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит.	✓	
2.	Органолептические показатели пищевой продукции по результатам дегустации блюда или рациона из меню текущего дня (вкусно, не вкусно).	✓	
3.	Соответствие веса порций циклическому меню.	✓	
4.	Температура подачи горячего блюда, приготовление соответствует технологической карте (соблюдены)?	✓	
5.	Имелись ли факты выдачи остывшей пищи?		✓
6.	Удовлетворенность ассортиментом и качеством по результатам выборочного опроса детей при наличии согласия их родителей.	✓	
7.	Объем пищевых отходов после приема пищи, их учет.	23%	✓
8.	Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности, поступающих пищевых продуктов и готовых блюд.	✓	

Дополнительные замечания: нет

Предложения: матце выдвать кофю

Подписи

участников мониторинга:

*(Подписи)*

**ЧЕК- ЛИСТ**

мо мониторинга качества организации питания учащихся

Дата заполнения: Жулашкова Ирина Александровна (за)  
 Участники проведения мониторинга: 09.11.2023

№	Показатель качества/вопросы	Да	Нет
<b>1. Условия соблюдения обучающимися правил личной гигиены</b>			
1	Имеется ли доступ к раковинам для мытья рук?	✓	
2	Имеется мыло, условия для сушки рук?	✓	
3	Имеются средства для дезинфекции рук?	✓	
4	Учащиеся пользуются созданными условиями?	✓	
<b>2. Санитарно-техническое состояние обеденного зала</b>			
1	Состояние обеденной мебели (без видимых повреждений).	✓	
2	Состояние обеденной посуды (без сколов, трещин).	✓	
3	На столовых приборах и тарелках отсутствует влага (осуществляется прокаливание).	✓	
4	Проведение уборки обеденного зала после каждого приема пищи с использованием моющих и дезинфекционных средств, а также проветривание.	✓	
5	Инфраструктура обеденного зала обеспечивает условия для реализации буфетной продукции.		✓
6	Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой не обнаружены.		✓
7	Обеденные столы чистые?	✓	
8	Все элементы и поверхности столовой легко обрабатываются.	✓	
<b>3. Режим работы столовой</b>			
1	Имеется ли график приема пищи (продолжительность каждого приема не менее 20 минут)?	✓	
2	Вывешено ли ежедневное циклическое меню в обеденном зале?	✓	
3	Представление горячего питания учащимся в соответствии с графиком, утвержденным директором.	✓	
<b>4. Соблюдение требований по организации питания детей</b>			
1	Наличие на сайте школы циклического меню для всех возрастных групп, обучающихся (с 7 до 11 лет; с 12 и старше).	✓	
2	Соответствует ли количество приемов пищи регламентированное циклическое меню режиму работы школы?	✓	
3	В меню отсутствуют попоры в смежные дни?	✓	
4	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	✓	
5	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	✓	
6	От всех партий приготавливаемых блюд снимается бракераж (с записью в бракеражном журнале не менее, чем тремя членами бракеража, исключая работников столовой).	✓	
7	Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?	✓	✓
8	Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевая аллергия)?	✓	✓
9	Факты исключения и замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным циклическим меню.	✓	✓

Н-1

10.	Информирование детей и родителей о здоровом питании.	✓	
11.	Организация питьевого режима (питьевые фонтанчики, бутилированная вода).	✓	
12.	Наличие сопроводительных документов, удостоверяющих качество и безопасность поступающих продуктов на пищеблок (деклараций, ветсвидетельств).	✓	
13.	Наличие журнала бракеража сырой продукции, своевременность его заполнения.	✓	
<b>5. Культура обслуживания, соблюдение санитарно-гигиенических требований</b>			
1.	Наличие спецодежды у сотрудников?	✓	
2.	Состояние спецодежды у сотрудников (удовл.).	✓	
3.	Наличие средств индивидуальной защиты (масок), их правильное использование, средств для дезинфекции.	✓	
4.	Использование при раздаче одноразовых перчаток.	✓	
5.	Наличие дезинфекционных средств, инструкций к ним, правильное их использование и размещение в обеденном зале (недоступном для детей).	✓	
6.	Наличие личной медицинской книжки с пройденным медицинским осмотром, гигиеническим обучением и профилактическими прививками.	✓	
7.	Наличие профессионального образования у зав. производством и поваров.	✓	
8.	Имеется ли график уборки, проветривания помещений пищеблока.	✓	
9.	Наличие книги предложений и отзывов.	✓	
10.	Наличие салфеток на столах, подставок для столовых приборов, солоннок.	✓	
<b>6. Оценка готовых блюд</b>			
1.	Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит.	✓	
2.	Органолептические показатели пищевой продукции по результатам дегустации блюда или рациона из меню текущего дня (вкусно, не вкусно).	✓	
3.	Соответствие веса порций циклическому меню.	✓	
4.	Температура подачи горячего блюда, приготовление соответствует технологической карте (соблюдены)?	✓	
5.	Имелись ли факты выдачи остывшей пищи?		✓
6.	Удовлетворенность ассортиментом и качеством по результатам выборочного опроса детей при наличии согласия их родителей.	✓	
7.	Объем пищевых отходов после приема пищи, их учет.	23%	✓
8.	Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающих пищевых продуктов и готовых блюд.	✓	

Дополнительные замечания: нет

Предложения: нет

Подписи участников мониторинга: Жулашкова Ирина Александровна

ЧЕК- ЛИСТ  
мониторинга качества организации питания учащихся

Дата заполнения: 25.10.2023  
Участники проведения мониторинга: Бойченко Татьяна Ринафовна (10)

Table with 4 columns: №, Показатель качества/вопросы, Да, Нет. It contains 13 sections of monitoring questions related to food safety and quality, such as '1. Условия соблюдения обучающимися правил личной гигиены' and '4. Соблюдение требований по организации питания детей'.

Table with 4 columns: №, Показатель качества/вопросы, Да, Нет. It contains 10 monitoring questions, including '5. Культура обслуживания, соблюдение санитарного режима' and '6. Оценка готовых блюд'.

Дополнительные замечания: сильный запах рыбы  
Предложения:  
Подписи участников мониторинга: [Signature]

ЧЕК- ЛИСТ

мониторинга качества организации питания учащихся

Дата заполнения: Камева Ульяна Николаевна 10

Участники проведения мониторинга: 10.10.2023

№	Показатель качества/вопросы	Да	Нет
<b>1. Условия соблюдения обучающимися правил личной гигиены</b>			
1.	Имеется ли доступ к раковинам для мытья рук?	+	
2.	Имеется ли место, условия для сушки рук?	+	
3.	Имеются средства для дезинфекции рук?	+	
4.	Учащиеся пользуются созданными условиями?	+	
<b>2. Санитарно-техническое состояние обеденного зала</b>			
1.	Состояние обеденной мебели (без видимых повреждений).	+	
2.	Состояние обеденной посуды (без сколов, трещин).	+	
3.	На столовых приборах и тарелках отсутствует влага (осуществляется прокаливание).	+	
4.	Проведение уборки обеденного зала после каждого приема пищи с использованием моющих и дезинфектантов, а также проветривание.	+	
5.	Инфраструктура обеденного зала обеспечивает условия для реализации буфетной продукции.	+	
6.	Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой не обнаружены.	+	
7.	Обеденные столы чистые?	+	
8.	Все элементы и поверхности столовой легко обрабатываются.	+	
<b>3. Режим работы столовой</b>			
1.	Имеется ли график приема пищи (продолжительность каждого приема не менее 20 минут)?	+	
2.	Вывешено ли ежедневное циклическое меню в обеденном зале?	+	
3.	Представление горячего питания учащимся в соответствии с графиком, утвержденным директором.	+	
<b>4. Соблюдение требований по организации питания детей</b>			
1.	Наличие на сайте школы циклического меню для всех возрастных групп, обучающихся (с 7 до 11 лет; с 12 и старше).	+	
2.	Соответствует ли количество приемов пищи регламентированное циклическое меню режиму работы школы?	+	
3.	В меню отсутствуют повторы в смежные дни?	+	
4.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	+	
5.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	+	
6.	От всех партий приготавливаемых блюд снимается бракераж (с записью в бракеражном журнале не менее, чем тремя членами бракеража, исключая работников столовой).	+	
7.	Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?	+	
8.	Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевая аллергия).	+	
9.	Факты исключения и замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным циклическим меню.	+	

10.	Информирование детей и родителей о здоровом питании.	+	
11.	Организация питьевого режима (питьевые фонтанчики, бутилированная вода).	+	
12.	Наличие сопроводительных документов, удостоверяющих качество и безопасность поступающих продуктов на пищеблок (деклараций, ветсвидетельств).	+	
13.	Наличие журнала бракеража сырой продукции, своевременность его заполнения.	+	
<b>5. Культура обслуживания, соблюдение санитарного режима</b>			
1.	Наличие спецодежды у сотрудников?	+	
2.	Состояние спецодежды у сотрудников (удовл.).	+	
3.	Наличие средств индивидуальной защиты (масок), их правильное использование, средств для дезинфекции.	+	
4.	Использование при раздаче одноразовых перчаток.	+	
5.	Наличие дезинфектантов, инструкций к ним, правильное их использование и размещение в обеденном зале (недоступном для детей).	+	
6.	Наличие личной медицинской книжки с пройденным медицинским осмотром, гигиеническим обучением и профилактическими прививками.	+	
7.	Наличие профессионального образования у зав. производством и поваров.	+	
8.	Имеется ли график уборки, проветривания помещений пищеблока.	+	
9.	Наличие книги предложений и отзывов.	+	
10.	Наличие салфеток на столах, подставок для столовых приборов, солонок.	+	
<b>6. Оценка готовых блюд</b>			
1.	Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит.		
2.	Органолептические показатели пищевой продукции по результатам дегустации блюда или рациона из меню текущего дня (вкусно, не вкусно).	+	
3.	Соответствие веса порций циклическому меню.	+	
4.	Температура подачи горячего блюда, приготовление соответствует технологической карте (соблюдены)?	+	
5.	Имелись ли факты выдачи остывшей пищи?	+	
6.	Удовлетворенность ассортиментом и качеством по результатам выборочного опроса детей при наличии согласия их родителей.	+	
7.	Объем пищевых отходов после приема пищи, их учет.	+	
8.	Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности, поступающих пищевых продуктов и готовых блюд.	+	

Дополнительные замечания: невысокий раскладник

Предложения: нет

Подписи участников мониторинга: Медведев Иванов

**ЧЕК- ЛИСТ**

**мониторинга качества организации питания учащихся**


Дата заполнения: 21.09.2023  
 Участники проведения мониторинга: Русасова Анна Николаевна,  
Хробукина Е.В.

№	Показатель качества/вопросы	Да	Нет
<b>1. Условия соблюдения обучающимися правил личной гигиены</b>			
1.	Имеется ли доступ к раковинам для мытья рук?	✓	
2.	Имеется мыло, условия для сушки рук?	✓	
3.	Имеются средства для дезинфекции рук?	✓	
4.	Учащиеся пользуются созданными условиями?	✓	
<b>2. Санитарно-техническое состояние обеденного зала</b>			
1.	Состояние обеденной мебели (без видимых повреждений).	✓	
2.	Состояние обеденной посуды (без сколов, трещин).	✓	
3.	На столовых приборах и тарелках отсутствует влага (осуществляется прокаливание).	✓	
4.	Проведение уборки обеденного зала после каждого приема пищи с использованием моющих и дезсредств, а также проветривание.	✓	
5.	Инфраструктура обеденного зала обеспечивает условия для реализации буфетной продукции.		✓
6.	Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой не обнаружены.		✓
7.	Обеденные столы чистые?	✓	
8.	Все элементы и поверхности столовой легко обрабатываются.		
<b>3. Режим работы столовой</b>			
1.	Имеется ли график приема пищи (продолжительность каждого приема не менее 20 минут)?	✓	
2.	Вывешено ли ежедневное циклическое меню в обеденном зале?	✓	
3.	Представление горячего питания учащимся в соответствии с графиком, утвержденным директором.	✓	
<b>4. Соблюдение требований по организации питания детей</b>			
1.	Наличие на сайте школы циклического меню для всех возрастных групп, обучающихся (с 7 до 11 лет; с 12 и старше).	✓	
2.	Соответствует ли количество приемов пищи регламентированное циклическое меню режиму работы школы?	✓	
3.	В меню отсутствуют повторы в смежные дни?	✓	
4.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	✓	
5.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	✓	
6.	От всех партий приготавливаемых блюд снимается бракераж (с записью в бракеражном журнале не менее, чем тремя членами бракеража, исключая работников столовой).	✓	
7.	Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?		✓
8.	Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевая аллергия).		✓
9.	Факты исключения и замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным циклическим меню.		✓

10.	Информирование детей и родителей о здоровом питании.	✓	
11.	Организация питьевого режима (питьевые фонтанчики, бутилированная вода).	✓	
12.	Наличие сопроводительных документов, удостоверяющих качество и безопасность поступающих продуктов на пищеблок (деклараций, ветсвидетельств).	✓	
13.	Наличие журнала бракеража сырой продукции, своевременность его заполнения.	✓	
<b>5. Культура обслуживания, соблюдение санитарного режима</b>			
1.	Наличие спецодежды у сотрудников?	✓	
2.	Состояние спецодежды у сотрудников (удовл.).	✓	
3.	Наличие средств индивидуальной защиты (масок), их правильное использование, средств для дезинфекции.	✓	
4.	Использование при раздаче одноразовых перчаток.	✓	
5.	Наличие дезсредств, инструкций к ним, правильное их использование и размещение в обеденном зале (недоступном для детей).	✓	
6.	Наличие личной медицинской книжки с пройденным медицинским осмотром, гигиеническим обучением и профилактическими прививками.	✓	
7.	Наличие профессионального образования у зав. производством и поваров.	✓	
8.	Имеется ли график уборки, проветривания помещений пищеблока.	✓	
9.	Наличие книги предложений и отзывов.	✓	
10.	Наличие салфеток на столах, подставок для столовых приборов, солонок.	✓	
<b>6. Оценка готовых блюд</b>			
1.	Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит.	✓	
2.	Органолептические показатели пищевой продукции по результатам дегустации блюда или рациона из меню текущего дня (вкусно, не вкусно).	✓	
3.	Соответствие веса порций циклическому меню.	✓	
4.	Температура подачи горячего блюда, приготовление соответствует технологической карте (соблюдены)?	✓	
5.	Имелись ли факты выдачи остывшей пищи?		✓
6.	Удовлетворенность ассортиментом и качеством по результатам выборочного опроса детей при наличии согласия их родителей.	✓	
7.	Объем пищевых отходов после приема пищи, их учет.		
8.	Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности, поступающих пищевых продуктов и готовых блюд.	✓	

Дополнительные замечания: нет

Предложения: убрать подливку

Подписи  
 участников мониторинга: 

**ЧЕК- ЛИСТ**  
**мониторинга качества организации питания учащихся**

Дата заполнения:

04.09.2023

Участники проведения мониторинга:

Зубова Ольга Валерьевна (10)

№	Показатель качества/вопросы	Да	Нет
<b>1. Условия соблюдения обучающимися правил личной гигиены</b>			
1.	Имеется ли доступ к раковинам для мытья рук?	+	
2.	Имеется мыло, условия для сушки рук?	+	
3.	Имеются средства для дезинфекции рук?	+	
4.	Учащиеся пользуются созданными условиями?	+	
<b>2. Санитарно-техническое состояние обеденного зала</b>			
1.	Состояние обеденной мебели (без видимых повреждений).	+	
2.	Состояние обеденной посуды (без сколов, трещин).	+	
3.	На столовых приборах и тарелках отсутствует влага (осуществляется прокаливание).	+	
4.	Проведение уборки обеденного зала после каждого приема пищи с использованием моющих и дезсредств, а также проветривание.	+	
5.	Инфраструктура обеденного зала обеспечивает условия для реализации буфетной продукции.	+	
6.	Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой не обнаружены.	+	
7.	Обеденные столы чистые?	+	
8.	Все элементы и поверхности столовой легко обрабатываются.	+	
<b>3. Режим работы столовой</b>			
1.	Имеется ли график приема пищи (продолжительность каждого приема не менее 20 минут)?	+	
2.	Вывешено ли ежедневное циклическое меню в обеденном зале?	+	
3.	Представление горячего питания учащимся в соответствии с графиком, утвержденным директором.	+	
<b>4. Соблюдение требований по организации питания детей</b>			
1.	Наличие на сайте школы циклического меню для всех возрастных групп, обучающихся (с 7 до 11 лет; с 12 и старше).	+	
2.	Соответствует ли количество приемов пищи регламентированное циклическое меню режиму работы школы?	+	
3.	В меню отсутствуют повторы в смежные дни?	+	
4.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	+	
5.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	+	
6.	Ст всех партий приготавливаемых блюд снимается бракераж (с записью в бракеражном журнале не менее, чем тремя членами бракеража, исключая работников столовой).	+	
7.	Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?		-
8.	Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевая аллергия).		-
9.	Факты исключения и замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным циклическим меню.		-

с 1

10.	Информирование детей и родителей о здоровом питании.	+	
11.	Организация питьевого режима (питьевые фонтанчики, бутилированная вода).	+	
12.	Наличие сопроводительных документов, удостоверяющих качество и безопасность поступающих продуктов на пищеблок (деклараций, ветсвидетельств).	+	
13.	Наличие журнала бракеража сырой продукции, своевременность его заполнения.	+	
<b>5. Культура обслуживания, соблюдение санитарного режима</b>			
1.	Наличие спец. одежды у сотрудников?	+	
2.	Состояние спец. одежды у сотрудников (удовл.).	+	
3.	Наличие средств индивидуальной защиты (масок), их правильное использование, средств для деззук.	+	
4.	Исползование при раздаче одноразовых перчаток.	+	
5.	Наличие дезсредств, инструкций к ним, правильное их использование и размещение в обеденном зале (недоступном для детей).	+	
6.	Наличие личной медицинской книжки с пройденным медицинским осмотром, гигиеническим обучением и профилактическими прививками.	+	
7.	Наличие профессионального образования у зав. производством и поваров.	+	
8.	Имеется ли график уборки, проветривания помещений пищеблока.	+	
9.	Наличие книги предложений и отзывов.	+	
10.	Наличие салфеток на столах, подставок для столовых приборов, солоннок.	+	
<b>6. Оценка готовых блюд</b>			
1.	Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит.	+	
2.	Органолептические показатели пищевой продукции по результатам дегустации блюда или рациона из меню текущего дня (вкусно, не вкусно).	+	
3.	Соответствие веса порций циклическому меню.	+	
4.	Температура подачи горячего блюда, приготовление соответствует технологической карте (соблюдены)?	+	
5.	Имелись ли факты выдачи остывшей пищи?	+	
6.	Удовлетворенность ассортиментом и качеством по результатам выборочного опроса детей при наличии согласия их родителей.	+	
7.	Объем пищевых отходов после приема пищи, их учет.	14%	+
8.	Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности, поступающих пищевых продуктов и готовых блюд.	+	

Дополнительные замечания: нет

Предложения: к фактам и факту выдвигать позицию

Подписи

участников мониторинга:

*Зубова*

**ЧЕК- ЛИСТ**  
**мониторинга качества организации питания учащихся**

Дата заполнения: 26.05.2023  
Участники проведения мониторинга: Долматова Надежда Валерьевна (2 а)

№	Показатель качества/вопросы	Да	Нет
<b>1. Условия соблюдения обучающимися правил личной гигиены</b>			
1	Имеется ли доступ к раковинам для мытья рук?	✓	
2	Имеется мыло, условия для сушки рук?	✓	
3	Имеются средства для дезинфекции рук?	✓	
4	Учащиеся пользуются созданными условиями?	✓	
<b>2. Санитарно-техническое состояние обеденного зала</b>			
1	Состояние обеденной мебели (без видимых повреждений).	✓	
2	Состояние обеденной посуды (без сколов, трещин).	✓	
3	На столовых приборах и тарелках отсутствует влага (осуществляется прокаливание).	✓	
4	Проведение уборки обеденного зала после каждого приема пищи с использованием моющих и дезсредств, а также проветривание.	✓	
5	Инфраструктура обеденного зала обеспечивает условия для реализации буфетной продукции.	✓	
6	Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой не обнаружены.	✓	
7	Обеденные столы чистые?	✓	
8	Все элементы и поверхности столовой легко обрабатываются.	✓	
<b>3. Режим работы столовой</b>			
1	Имеется ли график приема пищи (продолжительность каждого приема не менее 20 минут)?	✓	
2	Вывешено ли ежедневное цикличное меню в обеденном зале?	✓	
3	Представление горячего питания учащимся в соответствии с графиком, утвержденным директором.	✓	
<b>4. Соблюдение требований по организации питания детей</b>			
1	Наличие на сайте школы цикличного меню для всех возрастных групп, обучающихся (с 7 до 11 лет; с 12 и старше).	✓	
2	Соответствует ли количество приемов пищи регламентированное цикличное меню режиму работы школы?	✓	
3	В меню отсутствуют повторы в смежные дни?	✓	
4	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	✓	
5	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	✓	
6	От всех партий приготовляемых блюд снимается бракераж (с записью в бракеражном журнале не менее, чем тремя членами бракеража, исключая работников столовой).	✓	
7	Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?		✓
8	Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевая аллергия).		✓
9	Факты исключения и замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным цикличным меню.		✓

2 а

10	Информирование детей и родителей о здоровом питании.	✓	
11	Организация питьевого режима (питьевые фонтанчики, бутилированная вода).	✓	
12	Наличие сопроводительных документов, удостоверяющих качество и безопасность поступающих продуктов на пищеблок (деклараций, ветсвидетельств).	✓	
13	Наличие журнала бракеража сырой продукции, своевременность его заполнения.	✓	
<b>5. Культура обслуживания, соблюдение санитарного режима</b>			
1	Наличие спец. одежды у сотрудников?	✓	
2	Состояние спец. одежды у сотрудников (удовл.).	✓	
3	Наличие средств индивидуальной защиты (масок), их правильное использование, средств для дезинфекции.	✓	
4	Использование при раздаче одно-разовых перчаток.	✓	
5	Наличие дезсредств, инструкций к ним, правильное их использование и размещение в обеденном зале (недоступном для детей).	✓	
6	Наличие личной медицинской книжки с пройденным медицинским осмотром, гигиеническим обучением и профилактическими прививками.	✓	
7	Наличие профессионального образования у зав. производством и поваров.	✓	
8	Имеется ли график уборки, проветривания помещений пищеблока.	✓	
9	Наличие книги предложений и отзывов.	✓	
10	Наличие салфеток на столах, подставок для столовых приборов, солонок.	✓	
<b>6. Оценка готовых блюд</b>			
1	Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит.	✓	
2	Органолептические показатели пищевой продукции по результатам дегустации блюда или рациона из меню текущего дня (вкусно, не вкусно).	✓	
3	Соответствие веса порций цикличному меню.	✓	
4	Температура подачи горячего блюда, приготовление соответствует технологической карте (соблюдены)?	✓	
5	Имелись ли факты выдачи остывшей пищи?		✓
6	Удовлетворенность ассортиментом и качеством по результатам выборочного опроса детей при наличии согласия их родителей.	✓	
7	Объем пищевых отходов после приема пищи, их учет.	23%	✓
8	Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности, поступающих пищевых продуктов и готовых блюд.	✓	

Дополнительные замечания: запах кухни

Предложения:

Подписи  
участников мониторинга:

*Долматова Надежда Валерьевна*

**ЧЕК- ЛИСТ**

**мониторинга качества организации питания учащихся**

Дата заполнения: Васильченко Наталья Михайловна 3а  
 Участники проведения мониторинга: 11.05.2023

№	Показатель качества/вопросы	Да	Нет
<b>1. Условия соблюдения обучающимися правил личной гигиены</b>			
1	Имеется ли доступ к раковинам для мытья рук?		
2	Имеется мыло, условия для сушки рук?		
3	Имеются средства для дезинфекции рук?		
4	Учащиеся пользуются созданными условиями?		
<b>2. Санитарно-техническое состояние обеденного зала</b>			
1	Состояние обеденной мебели (без видимых повреждений).		
2	Состояние обеденной посуды (без сколов, трещин).		
3	На столовых приборах и тарелках отсутствует влага (осуществляется прокаливание).		
4	Проведение уборки обеденного зала после каждого приема пищи с использованием моющих и дезсредств, а также проветривание.		
5	Инфраструктура обеденного зала обеспечивает условия для реализации буфетной продукции.		
6	Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой не обнаружены.		
7	Обеденные столы чистые?		
8	Все элементы и поверхности столовой легко обрабатываются.		
<b>3. Режим работы столовой</b>			
1	Имеется ли график приема пищи (продолжительность каждого приема не менее 20 минут)?		
2	Вывешено ли ежедневное цикличное меню в обеденном зале?		
3	Представление горячего питания учащимся в соответствии с графиком, утвержденным директором.		
<b>4. Соблюдение требований по организации питания детей</b>			
1	Наличие на сайте школы цикличного меню для всех возрастных групп, обучающихся (с 7 до 11 лет; с 12 и старше).		
2	Соответствует ли количество приемов пищи регламентированное цикличное меню режиму работы школы?		
3	В меню отсутствуют повторы в смежные дни?		
4	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?		
5	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?		
6	От всех партий приготавливаемых блюд снимается бракераж (с записью в бракеражном журнале не менее, чем тремя членами бракеража, исключая работников столовой).		
7	Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?		
8	Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевая аллергия).		
9	Факты исключения и замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным цикличным меню.		

10	Информирование детей и родителей о здоровом питании.		
11	Организация питьевого режима (питьевые фонтанчики, бутилированная вода).		
12	Наличие сопроводительных документов, удостоверяющих качество и безопасность поступающих продуктов на пищеблок (деклараций, ветсвидетельств).		
13	Наличие журнала бракеража сырой продукции, своевременность его заполнения.		
<b>5. Культура обслуживания, соблюдение санитарного режима</b>			
1.	Наличие спец. одежды у сотрудников?		
2.	Состояние спец. одежды у сотрудников (удовл.).		
3.	Наличие средств индивидуальной защиты (масок), их правильное использование, средств для дезинфекции.		
4.	Использование при раздаче одноразовых перчаток.		
5.	Наличие дезсредств, инструкций к ним, правильное их использование и размещение в обеденном зале (недоступном для детей).		
6.	Наличие личной медицинской книжки с пройденным медицинским осмотром, гигиеническим обучением и профилактическими прививками.		
7.	Наличие профессионального образования у зав. производством и поваров.		
8.	Имеется ли график уборки, проветривания помещений пищеблока.		
9.	Наличие книги предложений и отзывов.		
10.	Наличие салфеток на столах, подставок для столовых приборов, солоннок.		
<b>6. Оценка готовых блюд</b>			
1.	Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит.		
2.	Органолептические показатели пищевой продукции по результатам дегустации блюда или рациона из меню текущего дня (вкусно, не вкусно).		
3.	Соответствие веса порций цикличному меню.		
4.	Температура подачи горячего блюда, приготовление соответствует технологической карте (соблюдены)?		
5.	Имелись ли факты выдачи остывшей пищи?		
6.	Удовлетворенность ассортиментом и качеством по результатам выборочного опроса детей при наличии согласия их родителей.		
7.	Объем пищевых отходов после приема пищи, их учет.		
8.	Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности, поступающих пищевых продуктов и готовых блюд.		

Дополнительные замечания:

Предложения: чаще подавать порционные сушки

Подписи участников мониторинга: Васильченко



**ЧЕК- ЛИСТ**

**мониторинга качества организации питания учащихся**

Дата заполнения: 23.04.2023

Участники проведения мониторинга: Сутанов Л.В. 20

№	Показатель качества/вопросы	Да	Нет
<b>1. Условия соблюдения обучающимися правил личной гигиены</b>			
1	Имеется ли доступ к раковинам для мытья рук?	✓	
2	Имеется мыло, условия для сушки рук?	✓	
3	Имеются средства для дезинфекции рук?	✓	
4	Учащиеся пользуются созданными условиями?	✓	
<b>2. Санитарно-техническое состояние обеденного зала</b>			
1	Состояние обеденной мебели (без видимых повреждений).	✓	
2	Состояние обеденной посуды (без сколов, трещин).	✓	
3	На столовых приборах и тарелках отсутствует влага (осуществляется промывание).	✓	
4	Проведение уборки обеденного зала после каждого приема пищи с использованием моющих и дезинфектантов, а также проветривание.	✓	
5	Инфраструктура обеденного зала обеспечивает условия для реализации буфетной продукции.	✓	
6	Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой не обнаружены.	✓	
7	Обеденные столы чистые?	✓	
8	Все элементы и поверхности столовой легко обрабатываются.	✓	
<b>3. Режим работы столовой</b>			
1	Имеется ли график приема пищи (продолжительность каждого приема не менее 20 минут)?	✓	
2	Вывешено ли ежедневное циклическое меню в обеденном зале?	✓	
3	Представление горячего питания учащимся в соответствии с графиком, утвержденным директором.	✓	
<b>4. Соблюдение требований по организации питания детей</b>			
1	Наличие на сайте школы циклического меню для всех возрастных групп, обучающихся (с 7 до 11 лет; с 12 и старше).	✓	
2	Соответствует ли количество приемов пищи регламентированное циклическое меню режиму работы школы?	✓	
3	В меню отсутствуют повторы в смежные дни?	✓	
4	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	✓	
5	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	✓	
6	От всех партий приготавливаемых блюд снимается бракераж (с записью в бракеражном журнале не менее, чем тремя членами бракеража, исключая работников столовой).	✓	
7	Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?		✓
8	Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевая аллергия).		✓
9	Факты исключения и замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным циклическим меню.		✓

10	Информирование детей и родителей о здоровом питании.	✓	
11	Организация питьевого режима (питьевые фонтанчики, бутилированная вода).	✓	
12	Наличие сопроводительных документов, удостоверяющих качество и безопасность поступающих продуктов на пищеблок (деклараций, ветеринарных свидетельств).	✓	
13	Наличие журнала бракеража сырой продукции, своевременность его заполнения.	✓	
<b>5. Культура обслуживания, соблюдение санитарного режима</b>			
1	Наличие спецодежды у сотрудников?	✓	
2	Состояние спецодежды у сотрудников (удовл.).	✓	
3	Наличие средств индивидуальной защиты (масок), их правильное использование, средств для дезинфекции.	✓	
4	Использование при раздаче одноразовых перчаток.	✓	
5	Наличие дезинфектантов, инструкций к ним, правильное их использование и размещение в обеденном зале (недоступном для детей).	✓	
6	Наличие личной медицинской книжки с пройденным медицинским осмотром, гигиеническим обучением и профилактическими прививками.	✓	
7	Наличие профессионального образования у зав. производством и поваров.	✓	
8	Имеется ли график уборки, проветривания помещений пищеблока.	✓	
9	Наличие книги предложений и отзывов.	✓	
10	Наличие салфеток на столах, подставок для столовых приборов, солонок.	✓	
<b>6. Оценка готовых блюд</b>			
1	Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит.	✓	
2	Органолептические показатели пищевой продукции по результатам дегустации блюда или рациона из меню текущего дня (вкусно, не вкусно).	✓	
3	Соответствие веса порций циклическому меню.	✓	
4	Температура подачи горячего блюда, приготовление соответствует технологической карте (соблюдены)?	✓	
5	Имелись ли факты выдачи остывшей пищи?		✓
6	Удовлетворенность ассортиментом и качеством по результатам выборочного опроса детей при наличии согласия их родителей.	✓	
7	Объем пищевых отходов после приема пищи, их учет.	18%	
8	Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности, поступающих пищевых продуктов и готовых блюд.	✓	

Дополнительные замечания:

\_\_\_\_\_

Предложения: необходимо давать сметану, вареники

Подписи: Сутанов Л.В.

участников мониторинга: \_\_\_\_\_

**ЧЕК- ЛИСТ**

**мониторинга качества организации питания учащихся**

Дата заполнения:

*Долгова Виктория Анатольевна 3<sup>а</sup>*

Участники проведения мониторинга:

*03.04.2023*

№	Показатель качества/вопросы	Да	Нет
<b>1. Условия соблюдения обучающимися правил личной гигиены</b>			
1	Имеется ли доступ к раковинам для мытья рук?	✓	
2	Имеется мыло, условия для сушки рук?	✓	
3	Имеются средства для дезинфекции рук?	✓	
4	Учащиеся пользуются созданными условиями?	✓	
<b>2. Санитарно-техническое состояние обеденного зала</b>			
1	Состояние обеденной мебели (без видимых повреждений).	✓	
2	Состояние обеденной посуды (без сколов, трещин).	✓	
3	На столовых приборах и тарелках отсутствует влага (осуществляется прокаливание).	✓	
4	Проведение уборки обеденного зала после каждого приема пищи с использованием моющих и дезсредств, а также проветривание.	✓	
5	Инфраструктура обеденного зала обеспечивает условия для реализации буфетной продукции.	✓	
6	Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой не обнаружены.	✓	
7	Обеденные столы чистые?	✓	
8	Все элементы и поверхности столовой легко обрабатываются.	✓	
<b>3. Режим работы столовой</b>			
1	Имеется ли график приема пищи (продолжительность каждого приема не менее 20 минут)?	✓	
2	Вывешено ли ежедневное цикличное меню в обеденном зале?	✓	
3	Представление горячего питания учащимся в соответствии с графиком, утвержденным директором.	✓	
<b>4. Соблюдение требований по организации питания детей</b>			
1	Наличие на сайте школы цикличного меню для всех возрастных групп, обучающихся (с 7 до 11 лет; с 12 и старше).	✓	
2	Соответствует ли количество приемов пищи регламентированное цикличное меню режиму работы школы?	✓	
3	В меню отсутствуют повторы в смежные дни?	✓	
4	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	✓	
5	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	✓	
6	От всех партий приготавливаемых блюд снимается бракераж (с записью в бракеражном журнале не менее, чем тремя членами бракеража, исключая работников столовой).	✓	
7	Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?	✓	✓
8	Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевая аллергия).	✓	✓
9	Факты исключения и замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным цикличным меню.	✓	✓

а-1

10.	Информирование детей и родителей о здоровом питании.	✓	
11.	Организация питьевого режима (питьевые фонтанчики, бутилированная вода).	✓	
12.	Наличие сопроводительных документов, удостоверяющих качество и безопасность поступающих продуктов на пищеблок (деклараций, ветсвидетельств).	✓	
13.	Наличие журнала бракеража сырой продукции, своевременность его заполнения.	✓	
<b>5. Культура обслуживания, соблюдение санэпидрежима</b>			
1.	Наличие спец. одежды у сотрудников?	✓	
2.	Состояние спец. одежды у сотрудников (уд.вл.).	✓	
3.	Наличие средств индивидуальной защиты (масок), их правильное использование, средств для деззрук.	✓	
4.	Использование при раздаче одноразовых платочков.	✓	
5.	Наличие дезсредств, инструкций к ним, правильное их использование и размещение в обеденном зале (недоступно для детей).	✓	
6.	Наличие личной медицинской книжки с пройденным медицинским осмотром, гигиеническим обучением и профилактическими прививками.	✓	
7.	Наличие профессионального образования у зав. производством и поваров.	✓	
8.	Имеется ли график уборки, проветривания помещений пищеблока.	✓	
9.	Наличие книги предложений и отзывов.	✓	
10.	Наличие салфеток на столах, подставок для столовых приборов, солонок.	✓	
<b>6. Оценка готовых блюд</b>			
1.	Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит.		✓
2.	Органолептические показатели пищевой продукции по результатам дегустации блюда или рациона из меню текущего дня (вкусно, не вкусно).		✓
3.	Соответствие веса порций цикличному меню.	✓	
4.	Температура подачи горячего блюда, приготовление соответствует технологической карте (соблюдены)?		✓
5.	Имелись ли факты выдачи остывшей пищи?	✓	
6.	Удовлетворенность ассортиментом и качеством по результатам выборочного опроса детей при наличии согласия их родителей.	✓	
7.	Объем пищевых отходов после приема пищи, их учет.	20%	
8.	Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности, поступающих пищевых продуктов и готовых блюд.	✓	

Дополнительные замечания: *график выдачи остывших блюд, небьющийся салат*

Предложения:

Подписи участников мониторинга:

Март-2

**ЧЕК- ЛИСТ**

**мониторинга качества организации питания учащихся**

Дата заполнения: Божьева Татьяна Сергеевна 2а  
Участники проведения мониторинга: 19.03.2023

№	Показатель качества/вопросы	Да	Нет
<b>1. Условия соблюдения обучающимися правил личной гигиены</b>			
1	Имеется ли доступ к раковинам для мытья рук?	✓	
2	Имеется мыло, условия для сушки рук?	✓	
3	Имеются средства для дезинфекции рук?	✓	
4	Учащиеся пользуются созданными условиями?	✓	
<b>2. Санитарно-техническое состояние обеденного зала</b>			
1	Состояние обеденной мебели (без видимых повреждений).	✓	
2	Состояние обеденной посуды (без сколов, трещин).	✓	
3	На столовых приборах и тарелках отсутствует влага (осуществляется прокаливание).	✓	
4	Проведение уборки обеденного зала после каждого приема пищи с использованием моющих и дезсредств, а также проветривание.	✓	
5	Инфраструктура обеденного зала обеспечивает условия для реализации буфетной продукции.	✓	
6	Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой не обнаружены.	✓	
7	Обеденные столы чистые?	✓	
8	Все элементы и поверхности столовой легко обрабатываются.	✓	
<b>3. Режим работы столовой</b>			
1	Имеется ли график приема пищи (продолжительность каждого приема не менее 20 минут)?	✓	
2	Вывешено ли ежедневное цикличное меню в обеденном зале?	✓	
3	Представление горячего питания учащимся в соответствии с графиком, утвержденным директором.	✓	
<b>4. Соблюдение требований по организации питания детей</b>			
1	Наличие на сайте школы цикличного меню для всех возрастных групп, обучающихся (с 7 до 11 лет; с 12 и старше).	✓	
2	Соответствует ли количество приемов пищи регламентированное цикличное меню режиму работы школы?	✓	
3	В меню отсутствуют повторы в смежные дни?	✓	
4	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	✓	
5	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	✓	
6	От всех партий приготавливаемых блюд снимается бракераж (с записью в бракеражном журнале не менее, чем тремя членами бракеража, исключая работников столовой).	✓	
7	Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?		✓
8	Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевая аллергия)?		✓
9	Факты исключения и замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным цикличным меню.		✓

10.	Информирование детей и родителей о здоровом питании.	✓	
11.	Организация питьевого режима (питьевые фонтанчики, бутилированная вода).	✓	
12.	Наличие сопроводительных документов, удостоверяющих качество и безопасность поступающих продуктов на пищеблок (деклараций, ветсвидетельств).	✓	
13.	Наличие журнала бракеража сырой продукции, своевременность его заполнения.	✓	
<b>5. Культура обслуживания, соблюдение санэпидрежима</b>			
1.	Наличие спец. одежды у сотрудников?	✓	
2.	Состояние спец. одежды у сотрудников (удовл.).	✓	
3.	Наличие средств индивидуальной защиты (масок), их правильное использование, средств для дезрук.	✓	
4.	Использование при раздаче одноразовых перчаток.	✓	
5.	Наличие дезсредств, инструкций к ним, правильное их использование и размещение в обеденном зале (недоступном для детей).	✓	
6.	Наличие личной медицинской книжки с пройденным медицинским осмотром, гигиеническим обучением и профилактическими прививками.	✓	
7.	Наличие профессионального образования у зав. производством и поваров.	✓	
8.	Имеется ли график уборки, проветривания помещений пищеблока.	✓	
9.	Наличие книги предложений и отзывов.	✓	
10.	Наличие салфеток на столах, подставок для столовых приборов, солонок.	✓	
<b>6. Оценка готовых блюд</b>			
1.	Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит.	✓	
2.	Органолептические показатели пищевой продукции по результатам дегустации блюда или рациона из меню текущего дня (вкусно, не вкусно).	✓	
3.	Соответствие веса порций цикличному меню.	✓	
4.	Температура подачи горячего блюда, приготовление соответствует технологической карте (соблюдены)?	✓	
5.	Имелись ли факты выдачи остывшей пищи?		✓
6.	Удовлетворенность ассортиментом и качеством по результатам выборочного опроса детей при наличии согласия их родителей.	✓	
7.	Объем пищевых отходов после приема пищи, их учет.	10%	
8.	Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности, поступающих пищевых продуктов и готовых блюд.	✓	

Дополнительные замечания: нет

Предложения: нет

Подписи участников мониторинга: Божьева

Февр.-2

**ЧЕК- ЛИСТ**  
**мониторинга качества организации питания учащихся**

Дата заполнения: 29.02.2023  
Участники проведения мониторинга: Ревина Екатерина Сергеевна  
Фролова Н.В.

№	Показатель качества/вопросы	Да	Нет
<b>1. Условия соблюдения обучающимися правил личной гигиены</b>			
1	Имеется ли доступ к раковинам для мытья рук?	✓	
2	Имеется мыло, условия для сушки рук?	✓	
3	Имеются средства для дезинфекции рук?	✓	
4	Учащиеся пользуются созданными условиями?	✓	
<b>2. Санитарно-техническое состояние обеденного зала</b>			
1.	Состояние обеденной мебели (без видимых повреждений).	✓	
2.	Состояние обеденной посуды (без сколов, трещин).	✓	
3.	На столовых приборах и тарелках отсутствует влага (осуществляется прокаливание).	✓	
4.	Проведение уборки обеденного зала после каждого приема пищи с использованием моющих и дезсредств, а также проветривание.	✓	
5.	Инфраструктура обеденного зала обеспечивает условия для реализации буфетной продукции.	✓	
6.	Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой не обнаружены.	✓	
7.	Обеденные столы чистые?	✓	
8.	Все элементы и поверхности столовой легко обрабатываются.	✓	
<b>3. Режим работы столовой</b>			
1.	Имеется ли график приема пищи (продолжительность каждого приема не менее 20 минут)?	✓	
2.	Вывешено ли ежедневное цикличное меню в обеденном зале?	✓	
3.	Представление горячего питания учащимся в соответствии с графиком, утвержденным директором.	✓	
<b>4. Соблюдение требований по организации питания детей</b>			
1.	Наличие на сайте школы цикличного меню для всех возрастных групп, обучающихся (с 7 до 11 лет; с 12 и старше).	✓	
2.	Соответствует ли количество приемов пищи регламентированное цикличное меню режиму работы школы?	✓	
3.	В меню отсутствуют повторы в смежные дни?	✓	
4.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	✓	
5.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	✓	
6.	От всех партий приготавливаемых блюд снимается бракераж (с записью в бракеражном журнале не менее, чем тремя членами бракеража, исключая работников столовой).	✓	
7.	Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?		✓
8.	Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевая аллергия)?		✓
9.	Факты исключения и замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным цикличным меню.		✓

10.	Информирование детей и родителей о здоровом питании.	✓	
11.	Организация питьевого режима (питьевые фонтанчики, бутилированная вода).	✓	
12.	Наличие сопроводительных документов, удостоверяющих качество и безопасность поступающих продуктов на пищеблок (деклараций, ветсвидетельств).	✓	
13.	Наличие журнала бракеража сырой продукции, своевременность его заполнения.	✓	
<b>5. Культура обслуживания, соблюдение санэпидрежима</b>			
1.	Наличие спец. одежды у сотрудников?	✓	
2.	Состояние спец. одежды у сотрудников (удовл.).	✓	
3.	Наличие средств индивидуальной защиты (масок), их правильное использование, средств для деззрук.	✓	
4.	Использование при раздаче одноразовых перчаток.	✓	
5.	Наличие дезсредств, инструкций к ним, правильное их использование и размещение в обеденном зале (недоступном для детей).	✓	
6.	Наличие личной медицинской книжки с пройденным медицинским осмотром, гигиеническим обучением и профилактическими прививками.	✓	
7.	Наличие профессионального образования у зав. производством и поваров.	✓	
8.	Имеется ли график уборки, проветривания помещений пищеблока.	✓	
9.	Наличие книги предложений и отзывов.	✓	
10.	Наличие салфеток на столах, подставок для столовых приборов, солонок.	✓	
<b>6. Оценка готовых блюд</b>			
1.	Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит.	✓	
2.	Органолептические показатели пищевой продукции по результатам дегустации блюда или рациона из меню текущего дня (вкусно, не вкусно).	✓	
3.	Соответствие веса порций цикличному меню.	✓	
4.	Температура подачи горячего блюда, приготовление соответствует технологической карте (соблюдены)?	✓	
5.	Имелись ли факты выдачи остывшей пищи?		✓
6.	Удовлетворенность ассортиментом и качеством по результатам выборочного опроса детей при наличии согласия их родителей.	✓	
7.	Объем пищевых отходов после приема пищи, их учет.	19%	
8.	Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности, поступающих пищевых продуктов и готовых блюд.	✓	

Дополнительные замечания: нет

Предложения: нет

Подписи участников мониторинга: [подпись]

Февр. 1.

**ЧЕК-ЛИСТ**  
мониторинга качества организации питания учащихся


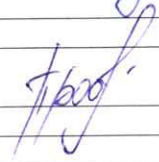
Дата заполнения: Филиппова Наталья Сергеевна 1а  
Участники проведения мониторинга: Ф.Ф.Ф. А.А.А.

№	Показатель качества/вопросы	Да	Нет
<b>1. Условия соблюдения обучающимися правил личной гигиены</b>			
1	Имеется ли доступ к раковинам для мытья рук?	✓	
2	Имеется мыло, условия для сушки рук?	✓	
3	Имеются средства для дезинфекции рук?	✓	
4	Учащиеся пользуются созданными условиями?	✓	
<b>2. Санитарно-техническое состояние обеденного зала</b>			
1	Состояние обеденной мебели (без видимых повреждений).	✓	
2	Состояние обеденной посуды (без сколов, трещин).	✓	
3	На столовых приборах и тарелках отсутствует влага (осуществляется прокаливание).	✓	
4	Проведение уборки обеденного зала после каждого приема пищи с использованием моющих и дезсредств, а также проветривание.	✓	
5	Инфраструктура обеденного зала обеспечивает условия для реализации буфетной продукции.		✓
6	Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой не обнаружены.	✓	
7	Обеденные столы чистые?	✓	
8	Все элементы и поверхности столовой легко обрабатываются.	✓	
<b>3. Режим работы столовой</b>			
1	Имеется ли график приема пищи (продолжительность каждого приема не менее 20 минут)?	✓	
2	Вывешено ли ежедневное циклическое меню в обеденном зале?	✓	
3	Представление горячего питания учащимся в соответствии с графиком, утвержденным директором.	✓	
<b>4. Соблюдение требований по организации питания детей</b>			
1	Наличие на сайте школы циклического меню для всех возрастных групп, обучающихся (с 7 до 11 лет; с 12 и старше).	✓	
2	Соответствует ли количество приемов пищи регламентированное циклическое меню режиму работы школы?	✓	
3	В меню отсутствуют повторы в смежные дни?	✓	
4	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	✓	
5	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	✓	
6	От всех партий приготовляемых блюд снимается бракераж (с записью в бракеражном журнале не менее, чем тремя членами бракеража, исключая работников столовой).	✓	
7	Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?		✓
8	Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевая аллергия).		
9	Факты исключения и замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным циклическим меню.		✓

10	Информирование детей и родителей о здоровом питании.	✓	
11	Организация питьевого режима (питьевые фонтанчики, бутилированная вода).	✓	
12	Наличие сопроводительных документов, удостоверяющих качество и безопасность поступающих продуктов на пищеблок (деклараций, ветсвидетельств).	✓	
13	Наличие журнала бракеража сырой продукции, своевременность его заполнения.	✓	
<b>5. Культура обслуживания, соблюдение санэпидрежима</b>			
1	Наличие спец. одежды у сотрудников?	✓	
2	Состояние спец. одежды у сотрудников (удовл.).	✓	
3	Наличие средств индивидуальной защиты (масок), их правильное использование, средств для деззук.	✓	
4	Использование при раздаче одноразовых перчаток.	✓	
5	Наличие дезсредств, инструкций к ним, правильное их использование и размещение в обеденном зале (недоступном для детей).	✓	
6	Наличие личной медицинской книжки с пройденным медицинским осмотром, гигиеническим обучением и профилактическими прививками.	✓	
7	Наличие профессионального образования у зав. производством и поваров.	✓	
8	Имеется ли график уборки, проветривания помещений пищеблока.	✓	
9	Наличие книги предложений и отзывов.	✓	
10	Наличие салфеток на столах, подставок для столовых приборов, солонок.	✓	
<b>6. Оценка готовых блюд</b>			
1	Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит.	✓	
2	Органолептические показатели пищевой продукции по результатам дегустации блюда или рациона из меню текущего дня (вкусно, не вкусно).	✓	
3	Соответствие веса порций циклическому меню.	✓	
4	Температура подачи горячего блюда, приготовление соответствует технологической карте (соблюдены)?	✓	
5	Имелись ли факты выдачи остывшей пищи?		✓
6	Удовлетворенность ассортиментом и качеством по результатам выборочного опроса детей при наличии согласия их родителей.		
7	Объем пищевых отходов после приема пищи, их учет.		14%
8	Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности, поступающих пищевых продуктов и готовых блюд.	✓	

Дополнительные замечания: нет

Предложения: бесплатные обеды, а не завтраки

Подписи участников мониторинга:  

**ЧЕК-ЛИСТ**  
**мониторинга качества организации питания учащихся**

24.01.2023

Дата заполнения: Богатова Кристина Николаевна 1а

Участники проведения мониторинга: Фролова И.В.

№	Показатель качества/вопросы	Да	Нет
<b>1. Условия соблюдения обучающимися правил личной гигиены</b>			
1	Имеется ли доступ к раковинам для мытья рук?	✓	
2	Имеется мыло, условия для сушки рук?	✓	
3	Имеются средства для дезинфекции рук?	✓	
4	Учащиеся пользуются созданными условиями?	✓	
<b>2. Санитарно-техническое состояние обеденного зала</b>			
1	Состояние обеденной мебели (без видимых повреждений).	✓	
2	Состояние обеденной посуды (без сколов, трещин).	✓	
3	На столовых приборах и тарелках отсутствует влага (осуществляется прокаливание).	✓	
4	Проведение уборки обеденного зала после каждого приема пищи с использованием моющих и дезинфицирующих средств, а также проветривание.	✓	
5	Инфраструктура обеденного зала обеспечивает условия для реализации буфетной продукции.	✓	
6	Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой не обнаружены.	✓	
7	Обеденные столы чистые?	✓	
8	Все элементы и поверхности столовой легко обрабатываются.	✓	
<b>3. Режим работы столовой</b>			
1	Имеется ли график приема пищи (продолжительность каждого приема не менее 20 минут)?	✓	
2	Вывешено ли ежедневное циклическое меню в обеденном зале?	✓	
3	Представление горячего питания учащимся в соответствии с графиком, утвержденным директором.	✓	
<b>4. Соблюдение требований по организации питания детей</b>			
1	Наличие на сайте школы циклического меню для всех возрастных групп, обучающихся (с 7 до 11 лет; с 12 и старше).	✓	
2	Соответствует ли количество приемов пищи регламентированное циклическое меню режиму работы школы?	✓	
3	В меню отсутствуют повторы в смежные дни?	✓	
4	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	✓	
5	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	✓	
6	От всех партий приготовляемых блюд снимается бракераж (с записью в бракеражном журнале не менее, чем тремя членами бракеража, исключая работников столовой).	✓	
7	Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?		✓
8	Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевая аллергия).		
9	Факты исключения и замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным циклическим меню.		✓

10	Информирование детей и родителей о здоровом питании.	✓	
11	Организация питьевого режима (питьевые фонтанчики, бутилированная вода).	✓	
12	Наличие сопроводительных документов, удостоверяющих качество и безопасность поступающих продуктов на пищеблок (деклараций, ветеринарных свидетельств).	✓	
13	Наличие журнала бракеража сырой продукции, своевременность его заполнения.	✓	
<b>5. Культура обслуживания, соблюдение санитарно-гигиенического режима</b>			
1	Наличие спец. одежды у сотрудников?	✓	
2	Состояние спец. одежды у сотрудников (удовл.).	✓	
3	Наличие средств индивидуальной защиты (масок), их правильное использование, средств для дезинфекции.	✓	
4	Использование при раздаче одноразовых перчаток.	✓	
5	Наличие дезинфицирующих средств, инструкций к ним, правильное их использование и размещение в обеденном зале (недоступном для детей).	✓	
6	Наличие личной медицинской книжки с пройденным медицинским осмотром, гигиеническим обучением и профилактическими прививками.	✓	
7	Наличие профессионального образования у зав. производством и поваров.	✓	
8	Имеется ли график уборки, проветривания помещений пищеблока.	✓	
9	Наличие книги предложений и отзывов.	✓	
10	Наличие салфеток на столах, подставок для столовых приборов, солонков.	✓	
<b>6. Оценка готовых блюд</b>			
1	Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит.		✓
2	Органолептические показатели пищевой продукции по результатам дегустации блюда или рациона из меню текущего дня (вкусно, не вкусно).		✓
3	Соответствие веса порций циклическому меню.	✓	
4	Температура подачи горячего блюда, приготовление соответствует технологической карте (соблюдены)?		✓
5	Имелись ли факты выдачи остывшей пищи?	✓	
6	Удовлетворенность ассортиментом и качеством по результатам выборочного опроса детей при наличии согласия их родителей.		✓
7	Объем пищевых отходов после приема пищи, их учет.	19%	
8	Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности, поступающих пищевых продуктов и готовых блюд.		

Дополнительные замечания: наличие сырых продуктов

Предложения: наличие супа с кусочками мяса сухими фруктами и медом куринной

Подписи: И.В. Фролова

участников мониторинга: \_\_\_\_\_

**ЧЕК- ЛИСТ**  
мониторинга качества организации питания учащихся

Дата заполнения: 24.01.2023  
Участники проведения мониторинга: Мосина Татьяна Владимировна  
3а, Фролова Н.В.

№	Показатель качества/вопросы	Да	Нет
<b>1. Условия соблюдения обучающимися правил личной гигиены</b>			
1	Имеется ли доступ к раковинам для мытья рук?	✓	
2	Имеется мыло, условия для сушки рук?	✓	
3	Имеются средства для дезинфекции рук?	✓	
4	Учащиеся пользуются созданными условиями?	✓	
<b>2. Санитарно-техническое состояние обеденного зала</b>			
1	Состояние обеденной мебели (без видимых повреждений).	✓	
2	Состояние обеденной посуды (без сколов, трещин).	✓	
3	На столовых приборах и тарелках отсутствует влага (осуществляется прокаливание).	✓	
4	Проведение уборки обеденного зала после каждого приема пищи с использованием моющих и дезинфектантов, а также проветривание.	✓	
5	Инфраструктура обеденного зала обеспечивает условия для реализации буфетной продукции.	✓	
6	Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой не обнаружены.	✓	
7	Обеденные столы чистые?	✓	
8	Все элементы и поверхности столовой легко обрабатываются.	✓	
<b>3. Режим работы столовой</b>			
1	Имеется ли график приема пищи (продолжительность каждого приема не менее 20 минут)?	✓	
2	Вывешено ли ежедневное циклическое меню в обеденном зале?	✓	
3	Представление горячего питания учащимся в соответствии с графиком, утвержденным директором.	✓	
<b>4. Соблюдение требований по организации питания детей</b>			
1	Наличие на сайте школы циклического меню для всех возрастных групп, обучающихся (с 7 до 11 лет; с 12 и старше).	✓	
2	Соответствует ли количество приемов пищи регламентированное циклическое меню режиму работы школы?	✓	
3	В меню отсутствуют повторы в смежные дни?	✓	
4	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	✓	
5	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	✓	
6	От всех партий приготавливаемых блюд снимается бракераж (с записью в бракеражном журнале не менее, чем тремя членами бракеража, исключая работников столовой).	✓	
7	Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?		✓
8	Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевая аллергия).		
9	Факты исключения и замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным циклическим меню.		✓

10.	Информирование детей и родителей о здоровом питании.	✓	
11.	Организация питьевого режима (питьевые фонтанчики, бутилированная вода).	✓	
12.	Наличие сопроводительных документов, удостоверяющих качество и безопасность поступающих продуктов на пищеблок (деклараций, ветсвидетельств).	✓	
13.	Наличие журнала бракеража сырой продукции, своевременность его заполнения.	✓	
<b>5. Культура обслуживания, соблюдение санэпидрежима</b>			
1.	Наличие спец. одежды у сотрудников?	✓	
2.	Состояние спец. одежды у сотрудников (удовл.).	✓	
3.	Наличие средств индивидуальной защиты (масок), их правильное использование, средств для дезинфекции.	✓	
4.	Использование при раздаче одноразовых перчаток.	✓	
5.	Наличие дезинфектантов, инструкций к ним, правильное их использование и размещение в обеденном зале (недоступном для детей).	✓	
6.	Наличие личной медицинской книжки с пройденным медицинским осмотром, гигиеническим обучением и профилактическими прививками.	✓	
7.	Наличие профессионального образования у зав. производством и поваров.	✓	
8.	Имеется ли график уборки, проветривания помещений пищеблока.	✓	
9.	Наличие книги предложений и отзывов.	✓	
10.	Наличие салфеток на столах, подставок для столовых приборов, солонков.	✓	
<b>6. Оценка готовых блюд</b>			
1.	Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит.		✓
2.	Органолептические показатели пищевой продукции по результатам дегустации блюда или рациона из меню текущего дня (вкусно, не вкусно).		✓
3.	Соответствие веса порций циклическому меню.	✓	
4.	Температура подачи горячего блюда, приготовление соответствует технологической карте (соблюдены)?	✓	✓
5.	Имелись ли факты выдачи остывшей пищи?	✓	
6.	Удовлетворенность ассортиментом и качеством по результатам выборочного опроса детей при наличии согласия их родителей.		✓
7.	Объем пищевых отходов после приема пищи, их учет.	18%	
8.	Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности, поступающих пищевых продуктов и готовых блюд.	✓	

Дополнительные замечания: однообразное питание, некачественно приготавливаемая еда, низкое качество колбасы,

Предложения: выдача блюд не заваривать

Подписи участников мониторинга: Мосина Т.В. Фролова Н.В.