

**ЧЕК –ЛИСТ**  
мониторинга качества организации питания  
(родительский контроль)

Наименование образовательной организации: **МБОУ «Мезенская средняя школа имени А.Г. Торцева»**  
Дата проведения проверки: 09.02.2023 год

Инициативная группа, проводившая проверку:

Леонтьева М.Н., родитель обучающегося, представитель Совета родителей Архангельской области

Мартынов Э.И., родитель обучающегося

Жидких М.В., представитель партии «Единая Россия», председатель Собрания депутатов Мезенского муниципального округа

Чупова Н.Г., представитель партии «Единая Россия», начальник Управления образования администрации Мезенского муниципального округа

	Вопрос	Да/нет
1	А) Имеется ли в организации меню для всех возрастных групп	Да
2	Наличие ежедневного меню	Да
3	Вывешено ли ежедневное меню с указанием веса/объема блюд и кулинарных изделий в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	
4	В меню отсутствуют повторы блюд	Да
5	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	Да
6	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии	Да
7	От всех ли приготовленных блюд снимается бракераж	Да
8	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи	Да
9	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии	Да
10	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности	Нет
11	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены: наличие умывальников / средств для мытья рук / сушки рук	Да / да / да
12	Отсутствуют ли сколы на столовой посуде	Нет (имеется)
13	Отсутствует ли влага на столовой посуде	Нет (имеется)
14	Спецодежда у персонала столовой чистая и опрятная	Да
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены	Нет
16	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	Да

17	Наличие профессионального образования у поваров	Да
18	Соответствие веса готовых блюд заявленному весу в меню	Да

Дополнения (замечания):

- 1) Отсутствие салфеток на обеденных столах. Предложено рассмотреть возможность приобретения салфеток;
- 2) Для приема блюда – творожная запеканка обучающимся направлен столовый прибор – ложка. Предложено осуществлять выдачу столовых приборов (ложки, вилки) в зависимости от выдаваемого блюда.
- 3) При расстановке блюд на столы не укладывать хлеб на стакан с горячей (теплой) жидкостью, чтобы не допускать намокание хлеба.

Подписи участников мониторинга:



Леонтьева М.Н.



Мартынов Э.И.

Жидких М.В.



Чупова Н.Г.