

Карта контроля мониторинга организации питания в  
ШОБУ КОШ № 23 р.п. Чунский  
ш-ол Северной дөңгө № 9  
 (наименование и адрес учреждения)

Дата и время проведения мониторинга 23.11.23г 10:30мин.

	Вопрос	Оценка (баллы)	Оценка комиссии	Дополнительная информация
1	Имеется ли в организации меню?			
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	5	5	
	Б) да, но без учета возрастных групп	3		
	В) нет	0		
2	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?			
	А) да	5	5	
	Б) нет	0		
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном, для ознакомления родителей и детей, месте?			
	А) да	5	5	
	Б) нет	0		
4	В меню отсутствуют повторы блюд?			
	А) да, по всем дням	5	5	
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	3		
	В) нет, имеются повторы ежедневно	0		
5	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?			
	А) да	5	5	
	Б) нет	0		
6	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?			
	А) да	5	5	
	Б) нет	0		
7	Организовано ли дежурство в столовой педагогами, сопровождение классов классными руководителями?			
	А) да	5	5	
	Б) нет	0		
8	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?			
	А) да	5	5	
	Б) нет	0		
9	Качество сервировки (наличие салфеток, посуда без сколов, расстановка посуды)?			
	А) соответствует	5	5	
	Б) не соответствует	0		
10	Внешний вид сотрудников столовой?			
	А) удовлетворительный	1-5	5	
	Б) неудовлетворительный	0		
11	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?			
	А) да	1-5	5	
	Б) нет	0		
12	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?			
	А) да	5		
	Б) нет	0	нет	
13	Распределение обязанностей персонала столовой во время приема детьми пищи?			
	А) да	1-5	5	

Руден О.И.

Роден

	Б) нет	0		
14	Выявлялись ли, при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню, факты исключения отдельных блюд из меню?			
	А) да	5		
	Б) нет	0	нет	
15	Имелись ли факты выдачи детям остывшей пищи?			
	А) нет	5	5	
	В) да	0		
16	Качество продукции?			
	А) соответствует нормам	5	5	
	Б) не соответствует нормам	0		

Предложения для распространения положительного опыта в других учреждениях:

Замечания:

Состав комиссии общественного контроля

№	ФИО	Подпись
1	8964 212 49-48 Рудак Олеся Сергеевна	Рудак
2		
3		

## Памятка

### Участнику контрольных мероприятий за организацией питания учащихся в муниципальных общеобразовательных учреждениях Иркутской области.

Одной из основных задач Штаба РОК является привлечение граждан, общественных объединений и организаций к реализации государственной политики в сфере общего и дополнительного образования детей в части формирования комфортной образовательной среды, в том числе, качеством питания в образовательных организациях.

#### Цели:

- Обеспечение высокого качества и безопасности питания учащихся общеобразовательных учреждений Иркутской области;
- Укрепление здоровья детей путём обеспечения качественного и сбалансированного питания.

#### Задачи:

- Создание рациональной, экономически эффективной системы питания обучающихся общеобразовательных учреждений Иркутской области, основанной на принципах централизации и индустриализации;
- Приведение материально-технической базы пищеблоков образовательных учреждений в соответствие с современными требованиями;
- Пропаганда принципов здорового питания среди школьников и их родителей на основе современных требований медицины;
- Повышение квалификации кадров системы питания в образовательных учреждениях;
- Совершенствование системы мониторинга состояния здоровья обучающихся, качественного и количественного состава рациона питания, качества и безопасности пищевых продуктов.

Допуск членов комиссии родительского контроля в столовую образовательного учреждения осуществляется после проведения термометрии и только вместе с представителем администрации общеобразовательного учреждения. Члены комиссии родительского контроля должны быть в одноразовых масках и перчатках.

При посещении столовой члены комиссии родительского контроля не должны допускать неуважительного отношения к сотрудникам учреждения, сотрудникам школьной столовой, обучающимся. Не должны вмешиваться в процесс приготовления блюд, непосредственный процесс организации питания.

Не имеют права вести видео/фотосъемку обучающихся, работников общеобразовательного учреждения и пищеблока. В качестве сопроводительных документов к актам могут быть приложены фотографии о качественном (некачественном) предоставлении услуг по организации питания.

#### Ознакомлены

№	Ф.И.О.	дата	подпись
1	Руденко Алексей Юрьевич	23.11.2023	А.Руденко
2			
3			
4			
5			