

Чек- лист ежедневного родительского контроля за организацией горячего питания в школе

Название организации: МОУ СШ № 9

Руководитель организации: Бубнова Л.Д.

Дата заполнения 24. 11 2023

Участники проведения мониторинга

Родитель: Мирошниченко А.Е..

Ответственная по питанию: Новожилова В.Г.

Показатель качества/вопросы **Подчеркнуть нужное**

1. Условия соблюдения обучающимися правил личной гигиены.

1. Имеется ли доступ к раковинам для мытья рук? Да / Нет
2. Имеется мыло, условия для сушки рук? Да / Нет
3. Имеются средства для дезинфекции рук? Да / Нет
4. Обучающиеся пользуются созданными условиями? Да / Нет

2. Санитарно-техническое состояние обеденного зала.

1. Состояние обеденной мебели (без видимых повреждений / с повреждениями).
2. Состояние обеденной посуды (без сколов, трещин / имеются сколы, трещины).
3. Проведение уборки обеденного зала после каждого приема пищи с использованием моющих и дезсредств, а также проветривание. Да / Нет
4. Обеденные столы чистые? Да / Нет

Меню на 24. 11. 2023 Завтрак (5 -11 класс) Время 9.30

Блинчики с джемом 225

Йогурт фруктовый 125

Чай с низким содержанием сахара 200

Меню соответствует утвержденному меню. Есть контрольные блюда. Пища теплая.

По опросам ребят такой завтрак нравится всем

5. Культура обслуживания, соблюдение санэпидрежима.

Наличие спец.одежды у сотрудников? Да / Нет

Наличие средств индивидуальной защиты (масок), их правильное использование, средств для дезрук. Да / Нет

Подписи

Мирошниченко А.Е..



Новожилова В.Г.

Чек-лист ежедневного родительского контроля за организацией горячего питания в школе

Название организации: МОУ СШ № 9

Руководитель организации: Бубнова Л.Д.

Дата заполнения 23.11.2023

Участники проведения мониторинга

Родитель: Липатова Н.Е.

Ответственная по питанию: Новожилова В.Г.

В ходе проверки выявлено:

1. Питание в школьной столовой организовано в соответствии с графиком питания

2. Ежедневное меню на 23 ноября 2023 года:

Обед (5 – 11 классы) Время 11.20

Овощи по сезону 40

Суп картофельный с яйцом 250

Рагу из курицы 250

Компот из свежих плодов 200

Выпечное изделие 50

Хлеб ржаной 30

Отмечено, что приготовленные блюда приготовлены в соответствии с нормами, контрольные блюда выставлены, взвешивание проводилось на правильно установленных весах и на перемене.

Не все дети любят суп с яйцом, поэтому примерно 40 – 50% идет в отходы. Второе блюдо ребята едят хорошо.

3. Санитарно-техническое содержание обеденного зала соответствует норме.

У сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд, имеется санитарная одежда, перчатки.

Кухонные принадлежности, столы чистые. Кухонная посуда: ложки, тарелки, стаканы чистые, без сколов.

Стол� моются кухонным работником.

Уборка помещения проводится после каждого приёма пищи.


4. Созданы условия для соблюдения детьми правил личной гигиены.

Перед входом в столовую дети моют руки.

5. Питьевой режим соблюдается. Есть график смены питьевой воды.

Подписи

 Липатова Н.Е..

 Новожилова В.Г.

Чек- лист ежедневного родительского контроля за организацией горячего питания в школе

Название организации: МОУ СШ № 9

Руководитель организации: Бубнова Л.Д.

Дата заполнения 22. 11 2023

Участники проведения мониторинга

Родитель: Кукушкина Т.И...

Ответственная по питанию: Новожилова В.Г

В ходе проверки выявлено:

1. Питание в школьной столовой организовано в соответствии с графиком питания

2. Ежедневное меню на 22 ноября 2023 года:

Завтрак (начальная школа) Время 8.40

Запеканка творожная с молоком сгущенным 150-50

Чай без сахара 200

Батон пшеничный 20

В эту перемену завтракают первые классы. Дети порцию запеканки съедают не полностью.

Примерно 30-40% идет в отходы.

3. Санитарно-техническое содержание обеденного зала соответствует норме.

У сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд, имеется

санитарная одежда, перчатки.

Кухонные принадлежности, столы чистые. Кухонная посуда: ложки,

тарелки, стаканы чистые, без сколов.

Стол� моются кухонным работником.

Уборка помещения проводится после каждого приёма пищи.

4. Созданы условия для соблюдения детьми правил личной гигиены.

Перед входом в столовую дети моют руки.

5. Питьевой режим соблюдается . Есть график смены питьевой воды.

Подписи

Кукушкина Т.И.

Новожилова В.Г.

Чек-лист ежедневного родительского контроля за организацией горячего питания в школе

Название организации: МОУ СШ № 9

Руководитель организации: Бубнова Л.Д.

Дата заполнения 20.11.2023

Участники проведения мониторинга

Родитель: Мирошниченко А.Е..

Ответственная по питанию: Новожилова В.Г.

Показатель качества/вопросы Подчеркнуть нужное

1. Условия соблюдения обучающимися правил личной гигиены.

1. Имеется ли доступ к раковинам для мытья рук? Да / Нет
2. Имеется мыло, условия для сушки рук? Да / Нет
3. Имеются средства для дезинфекции рук? Да / Нет
4. Обучающиеся пользуются созданными условиями? Да / Нет

2. Санитарно-техническое состояние обеденного зала.

1. Состояние обеденной мебели (без видимых повреждений / с повреждениями).
2. Состояние обеденной посуды (без сколов, трещин / имеются сколы, трещины).
3. Проведение уборки обеденного зала после каждого приема пищи с использованием моющих и дезсредств, а также проветривание. Да / Нет
4. Обеденные столы чистые? Да / Нет

Меню на 20.11.2023 Обед

Учащаяся школа. Време 11.00

Овощи по сезону 35
Суп картофельный с горохом лущеным 250
Шницель мясной 80
Макаронные изделия отварные 150
Хлеб ржаной 30
Компот из свежих плодов 200

Меню соответствует утвержденному меню. Есть контрольные блюда. Пища теплая.


По опросам ребят, выяснилось, что они любят макароны со шницелем. Суп не все полностью съедают.


5. Культура обслуживания, соблюдение санэпидрежима.

Наличие спец.одежды у сотрудников? Да / Нет

Наличие средств индивидуальной защиты (масок), их правильное использование, средств для дезрук. Да / Нет

Подписи

 Мирошниченко А.Е..

 Новожилова В.Г.

Чек- лист ежедневного родительского контроля за организацией горячего питания в школе

Название организации: МОУ СШ № 9

Руководитель организации: Бубнова Л.Д.

Дата заполнения 17.11.2023

Участники проведения мониторинга

Родитель: Кукушкина Т.И...

Ответственная по питанию: Новожилова В.

Меню на 17 ноября 2023 Время 9.30

Оладьи с молоком сгущенным 100-50

Чай с низким содержанием сахара 200

Фрукт 130 (Яблоко)

В результате проверки установлено: блюда соответствуют утвержденному меню.
По опросам учащихся, завтрак нравится детям, пища теплая.

Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой.

При входе в столовую все дети моют руки теплой водой с мылом. Работают сушилки для рук.

Подписи



Кукушкина Т.И.

Новожилова В.Г.

Чек- лист ежедневного родительского контроля за организацией горячего питания в школе

Название организации: МОУ СШ № 9

Руководитель организации: Бубнова Л.Д.

Дата заполнения 16. 11 2023

Участники проведения мониторинга

Родитель: Мирошниченко А.Е..

Ответственная по питанию: Новожилова В.Г

В ходе проверки выявлено:

1. Питание в школьной столовой организовано в соответствии с графиком питания

2. Ежедневное меню на 16 ноября 2023 года,

5. Санитарно-техническое содержание обеденного зала соответствует норме.

У сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд, имеется

санитарная одежда, перчатки.

Кухонные принадлежности, столы чистые. Кухонная посуда: ложки,

тарелки, стаканы чистые, без сколов.

Стол� моются кухонным работником.

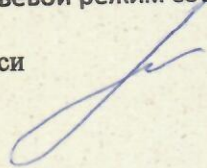
Уборка помещения проводится после каждого приёма пищи.

6. Созданы условия для соблюдения детьми правил личной гигиены.

Перед входом в столовую дети моют руки.

7. Питьевой режим соблюдается . Есть график смены питьевой воды.

Подписи



Мирошниченко Е.А.

Новожилова В.Г.

Чек-лист ежедневного родительского контроля за организацией горячего питания в школе

Название организации: МОУ СШ № 9

Руководитель организации: Бубнова Л.Д.

Дата заполнения 15. 11 2023

Участники проведения мониторинга

Родитель: Мирошниченко А.Е..

Ответственная по питанию: Новожилова В.Г.

Показатель качества/вопросы **Подчеркнуть нужное**

1. Условия соблюдения обучающимися правил личной гигиены.

1. Имеется ли доступ к раковинам для мытья рук? Да / Нет
2. Имеется мыло, условия для сушки рук? Да / Нет
3. Имеются средства для дезинфекции рук? Да / Нет
4. Обучающиеся пользуются созданными условиями? Да / Нет

2. Санитарно-техническое состояние обеденного зала.

1. Состояние обеденной мебели (без видимых повреждений / с повреждениями).
2. Состояние обеденной посуды (без сколов, трещин / имеются сколы, трещины).
3. Проведение уборки обеденного зала после каждого приема пищи с использованием моющих и дезсредств, а также проветривание. Да / Нет
4. Обеденные столы чистые? Да / Нет

Меню на 15. 11. 2023 Обед

время 11:30

Овощи по сезону 40
Рассольник Ленинградский 250
Птица тушеная в соусе 80
Макаронные изделия отварные 150
Напиток из черной смородины. 200
Батон пшеничный 25
Хлеб ржаной 20

Меню соответствует утвержденному меню. Есть контрольные блюда. Первое блюдо рассольник дети съедали не всю порцию, а макароны с курицей в соусе съели всё. Компот пьют с удовольствием

5. Культура обслуживания, соблюдение санэпидрежима.

Наличие спец.одежды у сотрудников? Да / Нет

Наличие средств индивидуальной защиты (масок), их правильное использование, средств для дезрук. Да / Нет

Подписи

Мирошниченко А.Е..

Новожилова В.Г.

Чек-лист ежедневного родительского контроля за организацией горячего питания в школе

Название организации: МОУ СШ № 9

Руководитель организации: Бубнова Л.Д.

Дата заполнения 14.11.2023

Участники проведения мониторинга

Родитель: Липатова Н.Е.

Ответственная по питанию: Новожилова В.Г.

Показатель качества/вопросы **Подчеркнуть нужное**

1. Условия соблюдения обучающимися правил личной гигиены.

1. Имеется ли доступ к раковинам для мытья рук? Да / Нет
2. Имеется мыло, условия для сушки рук? Да / Нет
3. Имеются средства для дезинфекции рук? Да / Нет
4. Обучающиеся пользуются созданными условиями? Да / Нет

2. Санитарно-техническое состояние обеденного зала.

1. Состояние обеденной мебели (без видимых повреждений / с повреждениями). без повреждений
2. Состояние обеденной посуды (без сколов, трещин / имеются сколы, трещины). без повреждений
3. Проведение уборки обеденного зала после каждого приема пищи с использованием моющих и дезинфектантов, а также проветривание. Да / Нет
4. Обеденные столы чистые? Да / Нет

Меню на 14.11.2023 Завтрак для начальной школы

Тефтели мясные с томатным соусом 70-50

Макаронные изделия отварные 150

Бутерброд с сыром 15-20

Чай с сахаром и лимоном 200-5

Меню полностью соответствует меню на информационном стенде в школьной столовой.

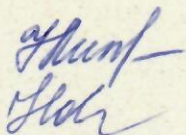
Есть контрольные блюда.

5. Культура обслуживания, соблюдение санэпидрежима.

Наличие спец.одежды у сотрудников? Да / Нет

Наличие средств индивидуальной защиты (масок), их правильное использование, средств для деззрук. Да / Нет

Подписи



Липатова Н.Е.

Новожилова В.Г.