

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

Название организации: МОУ СШ № 9

Руководитель организации: Бубнова Л.Д.

Дата заполнения **30.11.2023**

Участники проведения мониторинга

Родитель: Кукушкина Т.И.

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. Столы в обеденном зале чистые, моются после каждой смены. Пол чистый, моется после каждой перемены
2. Посуда чистая, сухая

Меню на 30.11.2023 Обед (5-11 классы) Время 11.20

Щи из свежей капусты с картофелем, сметаной 250

Плов 200

Компот из свежих плодов 200

Выпечное изделие 60

Хлеб ржаной 20

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

Отмечено, что приготовленные блюда приготовлены в соответствии с нормами, контрольные блюда выставлены. Плов рассыпчатый, запах приятный аппетитный. К компоту подаётся булочка, посыпанная сахаром. Отходы от первого блюда 40 – 50%, от второго блюда 20-30%.

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 **1.12. 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 1.12. 2023 года: Завтрак (1 - 4 классы). Время 9.30

Оладьи с молоком сгущенным 100-50

Чай с низким содержанием сахара 200

Фрукт 130 (красное яблоко)

Завтрак соответствует утвержденному меню. Контрольное блюдо на раздаче имеется.

Завтрак детям нравится. Практически съедается полностью. Отходом не более 10%

3. Санитарно-техническое содержание обеденного зала соответствует норме.

У сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд, имеется

санитарная одежда, перчатки.

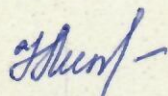
Кухонные принадлежности, столы чистые.

Уборка зала проводится после каждого приёма пищи.

4. Созданы условия для соблюдения детьми правил личной гигиены.

Перед входом в столовую дети моют руки с мылом, вода теплая.

Подписи



Липатова Н.Е..

Новожилова В.Г.