

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

Название организации: МОУ СШ № 9

Руководитель организации: Бубнова Л.Д.

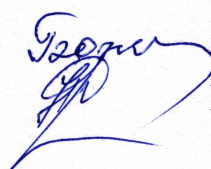
Дата заполнения 11.09.2024 г.

Участники проведения мониторинга

Родитель: Божченко Е.В., родитель 9 класса

№	Показатель качества/вопросы	
<b>1. Условия соблюдения обучающимися правил личной гигиены</b>		
1	Имеется ли доступ к раковинам для мытья рук?	Да / Нет
2	Имеется мыло, условия для сушки рук?	Да / Нет
3	Обучающиеся пользуются созданными условиями?	Да / Нет
<b>2. Санитарно-техническое состояние обеденного зала</b>		
1	Состояние обеденной мебели	без видимых повреждений / с повреждениями)
2	Состояние обеденной посуды	(без сколов, трещин / имеются сколы, трещины)
3	Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой	(не обнаружены / обнаружены)
4	Обеденные столы чистые?	Да / Нет
<b>3. Режим работы столовой</b>		
1	Имеется ли график приема пищи	Да / Нет
2	Вывешено ли ежедневное цикличное меню в обеденном зале	Да / Нет
<b>4. Культура обслуживания, соблюдение санэпидрежима</b>		
1	Наличие спец.одежды у сотрудников?	Да / Нет
2	Наличие средств индивидуальной защиты (масок), их правильное использование, средств для дезрук	Да / Нет
<b>5. Оценка готовых блюд</b>		
1	Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит.	Да / Нет
2	Соответствие веса порций цикличному меню	Да / Нет
3	Температура подачи горячего блюда, приготовление соответствует технологической карте (соблюдены)?	Да / Нет

Подписи



Божченко Е.В.

Егорова Т.Г.