

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

Название организации: МОУ СШ № 9

Руководитель организации: Бубнова Л.Д.

Дата заполнения **21.10.2024 г.**

Участники проведения мониторинга

Родитель: Мирошниченко В.Н., родитель 8 класса

В ходе проверки выявлено:

1. Питание в школьной столовой организовано в соответствии с графиком питания
2. Приготовленные блюда соответствует утвержденному меню и температурным нормам.
3. Запрещенных продуктов питания в меню нет. Порции соответствуют возрастной потребности детей.
4. Питьевой режим соблюдается.
5. Санитарно-техническое содержание обеденного зала соответствует норме.

Подписи



Мирошниченко В.Н.

Егорова Т.Г.

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

Название организации: МОУ СШ № 9

Руководитель организации: Бубнова Л.Д.

Дата заполнения: **22.10.2024 г.**

Участники проведения мониторинга

Родитель: Липатова Н.Е., родитель 8 класса

В ходе проверки выявлено:

1. Питание в школьной столовой организовано в соответствии с графиком питания
2. Приготовленные блюда соответствует утвержденному меню и температурным нормам.
3. Запрещенных продуктов питания в меню нет. Порции соответствуют возрастной потребности детей.
4. Питьевой режим соблюдается.
5. Санитарно-техническое содержание обеденного зала соответствует норме.

Подписи



Липатова Н.Е.

Егорова Т.Г.

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

Название организации: МОУ СШ № 9

Руководитель организации: Бубнова Л.Д.

Дата заполнения 23.10.2024 г.

Участники проведения мониторинга

Родитель: Божченко Е.В., родитель 9 класса

| №                                                        | Показатель качества/вопросы                                                                       |                                               |
|----------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|
| 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                                                        | 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                                                        | Насекомые,грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой                                       | (не обнаружены / обнаружены)                  |
| 4                                                        | Обеденные столы чистые?                                                                           | Да / Нет                                      |
| 3.Режим работы столовой                                  |                                                                                                   |                                               |
| 1                                                        | Имеется ли график приема пищи                                                                     | Да / Нет                                      |
| 2                                                        | Вывешено ли ежедневное цикличное меню в обеденном зале                                            | Да / Нет                                      |
| 4. Культура обслуживания, соблюдение санэпидрежима       |                                                                                                   |                                               |
| 1                                                        | Наличие спец.одежды у сотрудников?                                                                | Да / Нет                                      |
| 2                                                        | Наличие средств индивидуальной защиты (масок), их правильное использование, средств для дезрук    | Да / Нет                                      |
| 5. Оценка готовых блюд                                   |                                                                                                   |                                               |
| 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.

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

Название организации: МОУ СШ № 9

Руководитель организации: Бубнова Л.Д.

Дата заполнения: 24.10.2024 г.

Участники проведения мониторинга

Родитель: Мирошниченко А.Е., родитель 8 класса

Ответственная по питанию: Егорова Т.Г.

В ходе проверки выявлено:

1. Приготовленные блюда соответствует утвержденному меню.
2. Запрещенных продуктов питания в меню нет.
3. Порции соответствуют возрастной потребности детей.
4. Отходы 20-25%.
5. Питьевой режим соблюдается. Есть график смены кипяченой воды.
6. Столы чистые. Полы моются после каждой перемены.

Подписи

Мирошниченко А.Е.

Егорова Т. Г.

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

Название организации: МОУ СШ № 9

Руководитель организации: Бубнова Л.Д.

Дата заполнения 25.10.2024 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.