

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

Название организации: МОУ СШ № 9

Руководитель организации: Бубнова Л.Д.

Дата заполнения: **25.11.2024 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.

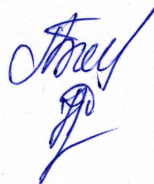
Дата заполнения 26.11.2024 г.

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: **27.11.2024 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: **28.11.2024 г.**

Участники проведения мониторинга

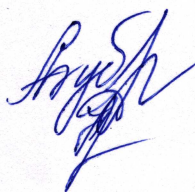
Родитель: Бубнова Е.А., родитель 3 класса

Ответственная по питанию: Егорова Т.Г.

В ходе проверки выявлено:

№ п/п	Наименование показателя	Да	Нет
1	Наличие условий для соблюдения детьми правил личной гигиены	+	
2	Обеденный зал чистый, отсутствуют посторонние неприятные запахи	+	
3	Спецодежда персонала чистая и опрятная.	+	
4	Школьная посуда без сколов	+	
5	Наличие ежедневного меню с составом и выходом блюд	+	
6	Рацион питания соответствует заявленному меню	+	
7	В случае несоответствия блюд заявленному меню наличие обоснования произведенной замены	+	
8	Уборка обеденного зала производится после каждой перемены	+	

Подписи



Бубнова Е.А.

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: **29.11.2024 г.**

Участники проведения мониторинга

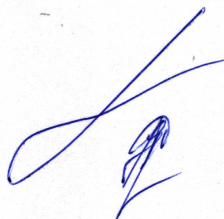
Родитель: Мирошниченко А.Е., родитель 8 класса

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.