

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

Название организации: МОУ СШ № 9

Руководитель организации: Бубнова Л.Д.

Дата заполнения 16.12.2024 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: **17.12.2024 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.
7. Отсутствие очереди при получении пищи.
8. После приёма пищи (классы, которые на карантине)посуда тщательно дезинфицируется.

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: **18.12.2024 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	Отсутствие очередей при получении питания		
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.

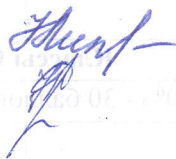
Дата заполнения: **19.12.2024 г.** Участники проведения мониторинга

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.
6. Отсутствие очереди при получении питания.
7. После приёма пищи (классы, которые на карантине) посуда тщательно дезинфицируется.

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.

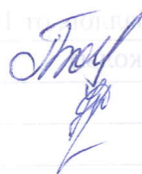
Дата заполнения 20.12.2024 г.

Участники проведения мониторинга

Родитель: Божченко Е.В., родитель 9 В 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.