

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

Название организации: МОУ СШ № 9

Руководитель организации: Бубнова Л.Д.

Дата заполнения: **09.11.2024 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.Питьевого режим соблюдается. Есть график смены кипяченой воды.
6. Столы чистые. Полы моются после каждой перемены.
7. Отсутствие очереди при получении питания.

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 10.12.2024 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 дезинук	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 **11.12.2024 г.**

Участники проведения мониторинга

Родитель: Мирошниченко В.Н., родитель 8 А 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: **12.12.2024 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.

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: **13.12.2024 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.