

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

Название организации: МОУ СОШ «Образовательный комплекс № 1» Центр образования № 9

Руководитель Центра образования № 9: Бубнова Л.Д.

Дата заполнения: **03.02.2025** г.

Участники проведения мониторинга

Родитель: Божченко Е.В., родитель 9 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	✓	
9	Работники столовой проводят дезинфекцию посуды, влажную уборку с дезинфицирующим средством по режиму, согласно требованиям	✓	

Подписи



Божченко Е.В.

Егорова Т.Г.

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

Название организации: МОУ СОШ «Образовательный комплекс № 1» Центр образования № 9

Руководитель Центра образования № 9: Бубнова Л.Д.

Дата заполнения **04.02.2025** 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 СОШ «Образовательный комплекс № 1» Центр образования № 9

Руководитель Центра образования № 9: Бубнова Л.Д.

Дата заполнения: **05.02.2025** г.

Участники проведения мониторинга

Родитель: Липатова Н.Е.

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. Работники столовой проводят дезинфекцию посуды, влажную уборку с дезинфицирующим средством по режиму, согласно требованиям.

Подписи



Липатова Н.Е.

Егорова Т. Г.

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

Название организации: МОУ СОШ «Образовательный комплекс № 1» Центр образования № 9

Руководитель Центра образования № 9: Бубнова Л.Д.

Дата заполнения: **06.02.2025** г.

Участники проведения мониторинга

Родитель: Божченко Е.В.

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



Божченко Е.В.

Егорова Т. Г.

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

Название организации: МОУ СОШ «Образовательный комплекс № 1» Центр образования № 9

Руководитель Центра образования № 9: Бубнова Л.Д.

Дата заполнения: **07.02.2025 г.**

Участники проведения мониторинга

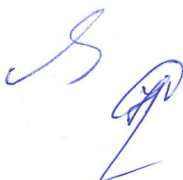
Родитель: Мирошниченко В.Н.

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	✓	
9	Работники столовой проводят дезинфекцию посуды, влажную уборку с дезинфицирующим средством по режиму, согласно требованиям	✓	

Подписи



Мирошниченко В.Н.

Егорова Т.Г.