

Чек-лист родительского контроля за организацией горячего питания в школе

Название организации: МБОУ «СОШ 517»
 Руководитель организации: Н.С. Кротова
 Дата заполнения: 23 октября 2024 г.
 Участники проведения мониторинга: Арашова Ольга Александровна
родитель 4Г Тригорьева Елена Николаевна 4Б

№	Показатель качества/вопросы	Да	Нет
1. Условия соблюдения обучающимися правил личной гигиены.			
1.	Имеется ли доступ к раковинам для мытья рук?	✓	
2.	Имеется мыло, условия для сушки рук?	✓	
3.	Имеются средства для дезинфекции рук?	✓	
4.	Обучающиеся пользуются созданными условиями?	✓	
2. Санитарно-техническое состояние обеденного зала.			
1.	Состояние обеденной мебели (без видимых повреждений).	✓	
2.	Состояние обеденной посуды (без сколов, трещин).	✓	
3.	На столовых приборах и тарелках отсутствует влага (осуществляется прокаливание).	✓	
4.	Проведение уборки обеденного зала после каждого приема пищи с использованием моющих и дезсредств.	✓	
3. Режим работы столовой.			
1.	Имеется ли график приема пищи?	✓	
2.	Вывешено ли ежедневное цикличное меню в обеденном зале.	✓	
3.	Представление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком, утвержденным директором.	✓	
4. Соблюдение требований по организации питания детей.			
1.	Наличие на сайте школы цикличного меню для всех возрастных групп, обучающихся (с 7 до 11 лет; с 12 и старше).	✓	
2.	В меню отсутствуют повторы в смежные дни?	✓	
3.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	✓	
4.	Организация питьевого режима (питьевые фонтанчики, бутилированная вода).	✓	
5. Культура обслуживания, соблюдение санэпидрежима.			
1.	Наличие спец.одежды у сотрудников?	✓	
2.	Использование при раздаче одноразовых перчаток.	✓	
3.	Наличие дезсредств, инструкций к ним, правильное их использование и размещение в обеденном зале (недоступном для детей).	✓	
4.	Имеется ли график уборки, проветривания помещений пищеблока.	✓	
5.	Наличие книги предложений и отзывов.		
6.	Наличие салфеток на столах, подставок для столовых приборов, солонок.		

6. Оценка готовых блюд.			
1.	Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит.	✓	
2.	Органолептические показатели пищевой продукции по результатам дегустации блюда или рациона из меню текущего дня (вкусно, не вкусно).	✓	
3.	Температура подачи горячего блюда, приготовление соответствует технологической карте (соблюдены)?	✓	
4.	Имелись ли факты выдачи остывшей пищи?		✓

Замечания и

предложения: Замечаний нет, организация питания на
хорошем уровне.

Подписи

участников мониторинга: Аврам (Аврамасова О.А.)
Григорьева Е.Н.