

Чек-лист родительского контроля за организацией горячего питания в школе

Название организации: МБОУ "СОШ №17"

Руководитель организации: Н.С. Кротова

Дата заполнения: 24.04.2018

Участники проведения мониторинга: Трофимова М.В., 98

Артасовы Вронко Алексива, 56

№	Показатель качества/вопросы	Да	Н
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

Подписи

участников мониторинга: Александр Трокопьев М.В.
Александр О.А.