

Чек-лист родительского контроля за организацией горячего питания в школе

Название организации: МОУ «СОШ пос. им. Морозова»

Руководитель организации: С.А. Константинов

Организатор (поставщик) питания: МАУ «Здоровое детство»

Дата заполнения: 11.12.2024г

Участники проведения мониторинга: Хлуин А.Н., Солтаганова М.П.

№ Показатель качества/вопросы Подчеркнуть нужное

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. Имеются средства для дезинфекции рук? Да / Нет
4. 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. Проведение уборки обеденного зала после каждого приема пищи с использованием моющих и дезсредств, а также проветривание. Да / Нет
4. Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой (не обнаружены) / обнаружены
5. Обеденные столы чистые? Да / Нет

3. Режим работы столовой.

1. Имеется ли график приема пищи (продолжительность каждого приема не менее 20 минут)? Да / Н
2. Вывешено ли ежедневное цикличное меню в обеденном зале. Да / Нет

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). Да / Нет
2. Соответствует ли количество приемов пищи регламентированное цикличное меню режиму работы школы? Да / Нет

5. 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
3. Наличие дезсредств, инструкций к ним, правильное их использование и размещение в обеденном зале (недоступном для детей). Да / Нет
4. Имеется ли график уборки, проветривания помещений пищеблока. Да / Нет

6. Оценка готовых блюд.

1. Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит. ☒ Да / Нет
2. Органолептические показатели пищевой продукции по результатам дегустации блюда или рациона из меню текущего дня ☒ (вкусно, не вкусно).
3. Соответствие веса порций цикличному меню ☒ Да / Нет
4. Температура подачи горячего блюда, приготовление соответствует технологической карте (соблюдены)? ☒ Да / Нет

Подписи участников мониторинга:

Солтаганов М.П

Хлучин А.Н.

