

Чек- лист родительского контроля за организацией горячего питания в школе

Название организации: МБОУ СОШ № 4 "Экспериментальная"

Руководитель организации: Менделеева А.К.

Дата заполнения: 30.01.2024г.

Участники проведения мониторинга: Курочкова И.С. - зам. дир. ВР
Дряк М.И. - председатель родит. комитета
(родит. контроль)

№	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	+	
4	Обеденные столы чистые?	+	
3. Режим работы столовой.			
1	Имеется ли график приема пищи (продолжительность каждого приема не менее 20 минут)?	+	
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	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	+	
3	От всех партий приготавливаемых блюд снимается бракераж (с записью в бракеражном журнале не менее, чем тремя членами бракеража)	+	
4	Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?		-
5	Информирование детей и родителей о здоровом питании.	+	
6	Организация питьевого режима.	+	
5. Культура обслуживания, соблюдение санэпидрежима.			
1	Наличие спец.одежды у сотрудников?	+	
2	Состояние спец.одежды у сотрудников (удовл.).	+	
3	Имеется ли график, уборки, проветривания помещений пищеблока.	+	
4	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	Соответствие веса порций цикличному меню.	+	
4	Температура подачи горячего блюда, приготовление соответствует технологической карте (соблюдены)?	+	
5	Имелись ли факты выдачи остывшей пищи?		-
6	Удовлетворенность ассортиментом и качеством по результатам выборочного опроса	+	

детей при наличии согласия их родителей.		
7. Объем пищевых отходов после приема пищи, их учет.	+	
8. Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности, поступающих пищевых продуктов и готовых блюд.	+	

Дополнительные замечания: _____

Предложения: _____

Подписи

участников мониторинга:

Фюк М.И. Жу-
Ириш Н.С. Курочка