

Чек-лист родительского контроля за организацией горячего питания в школе

Название организации: МОУ ШКОЛА №32 г. ЧЕРЕМХОВО

Руководитель организации: С.Г. Аревкина

Организатор (поставщик) питания: ИП Долганов

Дата заполнения: 16.09.2024

Участники проведения мониторинга: Землячкова А.А.Ворошилова А.А.Аревкина
Светлана
Геннадьевна

Подписан: Аревкина Светлана Геннадьевна
 DN: O=RU, S=Иркутская область, L=Т. Черемхово,
 T=Директор, O="МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ШКОЛА № 32 Г. ЧЕРЕМХОВО",
 CN=Аревкина Светлана Геннадьевна, OU=Светлана Геннадьевна,
 SN=Аревкина, CN=Аревкина Светлана Геннадьевна
 Основание: я подтверждаю этот документ
 Место рождения:
 Дата: 2023.09.23 12:31:55
 Fossil Reader Version: 9.4.0

№ Показатель качества/вопросы Подчеркнуть нужное

1. Условия соблюдения обучающимися правил личной гигиены.	
1.	Имеется ли доступ к раковинам для мытья рук? <u>Да/Нет</u>
2.	Имеется мыло, условия для сушки рук? <u>Да/Нет</u>
3.	Имеются средства для дезинфекции рук? <u>Да/Нет</u>
4.	Обучающиеся пользуются созданными условиями? <u>Да/Нет</u>
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. <u>Да / Нет</u>
4.	Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой (не обнаружены / обнаружены)
5.	Обеденные столы чистые? <u>Да / Нет</u>
3. Режим работы столовой.	
1.	Имеется ли график приема пищи (продолжительность каждого приема не менее 20 минут)? <u>Да / Нет</u>
2.	Вывешено ли ежедневное циклическое меню в обеденном зале. <u>Да / Нет</u>
4. Соблюдение требований по организации питания детей.	
1.	Наличие на сайте школы циклического меню для всех возрастных групп, обучающихся (с 7 до 11 лет) <u>Да / Нет</u>
2.	Соответствует ли количество приемов пищи регламентированное циклическое меню режиму работы школы? <u>Да/Нет</u>
5. Культура обслуживания, соблюдение санэпидрежима.	
1.	Наличие спец. одежды у сотрудников? <u>Да / Нет</u>
2.	Наличие средств индивидуальной защиты (масок), их правильное использование, средств для деззук. <u>Да / Нет</u>
3.	Наличие дезсредств, инструкций к ним, правильное их использование и размещение в обеденном зале (недоступном для детей). <u>Да / Нет</u>

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

Дополнительные замечания: _____

Предложения: Включите в меню ассорти из фруктов.

Подписи

участников мониторинга: _____

Белоселюк А.А. (И)

Воронцова А.Т. (И)
