

Чек-лист родительского контроля за организацией горячего питания в школе

Название организации: ООО "Женетовская СДМ"
Руководитель организации: Женетова Л.И.
Организатор (поставщик) питания: _____
Дата заполнения: 25 января 2024 г.
Участники проведения мониторинга: Курбанова Л.И.,
Курбанова Л.И., Курбанова Л.И.

№ 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) Да / Нет
5. Обеденные столы чистые? Да / Нет

3. Режим работы столовой.

1. Имеется ли график приема пищи (продолжительность каждого приема не менее 15 минут)? Да / Нет
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 групп обучающихся. Да / Нет
2. Соответствует ли количество приемов пищи регламентированное цикличное меню режиму работы школы? Да / Нет
3. Есть Положение об организации питания обучающихся Да / Нет

5. Культура обслуживания, соблюдение санэпидрежима.

1. Наличие спец.одежды у сотрудников? Да / Нет
2. Наличие средств индивидуальной защиты (перчатки, спец.одежда), 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

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). Да / Нет
3. Соответствие веса порций цикличному меню. Да / Нет
4. Температура подачи горячего блюда, приготовление соответствует технологической карте (соблюдены)? Да / Нет

Дополнительные замечания: Замечаний нет.

Предложения: рекомендуется проводить время беседы о пищевой безопасности питания

Подписи участников мониторинга: Серучева Е.А. СН
Бурова Н.В. НВ
Минюгадова А.С. АС