

Чек- лист родительского контроля за организацией горячего питания в школе

Название организации: **Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение Кукаринская основная школа**

Руководитель организации: Астраханцева О.А.

Организатор (поставщик) питания: ИП Мутовкин Р.И.

Дата заполнения: 20.02.2024.

Участники проведения мониторинга: родители Заболоцкий Н.В. и Любавина Ю.А. в присутствии директора Астраханцева О.А.



№ 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 / 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 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, их правильное использование, средств для дезрук_ Да / Нет
3. Имеется ли график уборки, проветривания помещений пищеблока Да / Нет
- 4.Имеется ли в помещении рециркулятор 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

Контрольная порция выставлена.

В школьное меню включены фрукты (яблоки, мандарины)

При входе в столовую установлены 2 раковины для мытья рук, в дозаторе имеется жидкое мыло, на стене установлен аппарат для сушки рук после помыва.

Отмечаем, что дети с удовольствием ели творожно-рисовую запеканку со сгущ. молоком. Педагоги начальной школы контролировали прием пищи учениками.

Предложения: -

Подписи участников мониторинга:

Заболоцкий Н.В.

Любавина Ю.А.

Астраханцева О.А.

