

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ДУБЕНСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА»
(МБОУ «Дубенская СОШ»)

Тел.: (83447)2-17-32

E-mail: sh.dubenk@e-mordovia.ru

431770, Республика Мордовия, Дубенский район,

с. Дубенки, ул Денисова, д7.

Чек- лист

родительского контроля за организацией горячего питания в школе

Организатор (поставщик) питания: ООО «Комбинат питания – Л.М.Зиновьева»

Дата заполнения: 07.05.2024г

Участники проведения мониторинга: Назаркина Н. К.,

Кочетковская Н. А., Назаркина Т. В., Серикова М. В.

№

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 дезсредств, инструкций к ним, правильное их использование и размещение в обеденном зале (недоступном для детей). Да / Нет

3. 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: нет

Предложения:

Подписи

участников мониторинга:

Назаркина А.К. - А. Назаркина
Назаркина М.В. - М. Назаркина
Клименцова А.М. - А. Клименцова