

Чек-лист родительского контроля за организацией горячего питания в школе

Название организации: СОУШ №5  
Руководитель организации: \_\_\_\_\_  
Организатор (доставщик) питания: \_\_\_\_\_  
Дата заполнения: 20.11.2024  
Участники проведения мониторинга: Кочуба Н.В.  
Корниенко Т.П.

№ \_\_\_\_\_

Далее

1. Условия соблюдения обучающимися правил личной гигиены.

1. Имеется ли доступ к раковинам для мытья рук? да
2. Имеется мыло, условия для сушки рук? да
3. Имеются средства для дезинфекции рук? да
4. Обучающиеся пользуются созданными условиями? да

2. Санитарно-техническое состояние обеденного зала.

1. Состояние обеденной мебели (без видимых повреждений). да
2. Состояние обеденной посуды (без сколов, трещин). да
3. На столовых приборах и тарелках отсутствует влага (осуществляется прокаливание). да
4. Проведение уборки обеденного зала после каждого приема пищи с использованием моющих и дезинфицирующих средств, а также проветривание. да
5. Инфраструктура обеденного зала обеспечивает условия для реализации буфетной продукции. да
6. Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой не обнаружены. нет
7. Обеденные столы чистые? да
8. Все элементы и поверхности столовой легко обрабатываются. да

3. Режим работы столовой.

1. Имеется ли график приема пищи (продолжительность каждого приема не менее 20 минут)? да
2. Вывешено ли ежедневное циклическое меню в обеденном зале. да
3. Представление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком, утвержденным директором. да

4. Соблюдение требований по организации питания детей.

1. Наличие на сайте школы циклического меню для всех возрастных групп, обучающихся (с 7 до 11 лет; с 12 и старше). да
2. Соответствует ли количество приемов пищи регламентированное циклическое меню режиму работы школы? да
3. В меню отсутствуют повторы в смежные дни? да
4. В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты? да
5. Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии? да
6. От всех партий приготавливаемых блюд снимается бракераж (с записью в бракеражном журнале не менее, чем тремя членами бракеража, исключая работников столовой). да
7. Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц? нет
8. Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевая аллергия). да

Оценочный лист

ООО «Иркутск-Оздоровительный центр»

директора Татьяна Александровна

№	Вопрос	Ответ
1.	Имеется ли в организации меню? А) да, для всех возрастных групп в режиме Б) да, но без учета возрастных групп В) нет	✓
2.	Выделено ли специальное меню для ознакомления родителей и детей? А) да Б) нет	✓
3.	Выделено ли специальное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте? А) да Б) нет	✓
4.	В меню отсутствуют повторные блюда или запрошенные блюда? А) да, по всем дням Б) нет, имеются повторы в выходные дни	✓
5.	Выделен ли график приема пищи обучающимся? А) да Б) нет	✓
6.	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены? А) да Б) нет	✓
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бригадной комиссии? А) да Б) нет	✓
8.	Соответствует ли вкус приготовленных блюд А) да Б) нет	✓
9.	Соответствует ли запах приготовленных блюд? А) да Б) нет	✓
10.	Соответствует ли температурный режим приготовленных блюд? А) да Б) нет	✓
11.	Соответствует ли состояние посуды и столовых приборов? А) да Б) нет	✓
12.	Проводится ли уборка обеденного зала и мебели после каждого приема А) да Б) нет	✓
13.	Обнаруживались ли в помещении для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности? А) да Б) нет	✓
14.	Наличие в состоянии свежести у сотрудников столовой? А) да Б) нет	✓
	Примечание	