

Чек-лист родительского контроля организации горячего питания в МБОУ классической гимназии № 1 им. В.Г. Белинского:

РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ

Дата 21.09.2023

ФИО законного представителя

Перемена N 3

Гавришова Татьяна Викторовна

Прием пищи (завтрак, обед, полдник)

Класс 1 Б

	ДА	НЕТ
• Имеются ли в организации меню для всех возрастных групп и режимов работы школы?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Вывешено ли цикличное меню (типовое меню на 10-14 дней) на сайт для ознакомления родителей и детей?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Вывешено ли ежедневное (фактическое) меню для ознакомления родителей и детей?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергены)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Проводится ли уборка после каждого приема пищи?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Обнаруживались ли в столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
• Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Имелись ли факты выдачи детям остывшей пищи?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
• Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Соответствие фактического выхода блюд меню;	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися;	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

- Соблюдения графика работы столовой;
- Деятельность педагогического коллектива по организации приема пищи (присутствие дежурного администратора, сопровождающего педагога, классного руководителя);
- Санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещение для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток, вилок и т.п.;
- Оценка доброкачественности готовой пищи по органолептическим показателям

ДА НЕТ

УДОВЛЕТ./ХОРОШО

УДОВЛЕТ./ХОРОШО