

Чек-лист родительского контроля за организацией школьного питания

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение школа № 509
Красносельского района Санкт-Петербурга

«23» 10 2024 г.

ЗАВТРАК

Комиссией в составе:

1. Каратуш К.А. Шубина И.Ю.
2. Мошкарёва Н.С. Максименко А.И.
3. Родионов И.В.

была произведена проверка организации питания в школьной

ЧЕК-ЛИСТ РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ:

	ДА	НЕТ		ДА	НЕТ
Имеется ли в организации меню для всех возрастных групп и режимов работы школы?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бригадной комиссии за последний месяц?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Выложено ли информационное (типовое меню на 10-14 дней) на сайт для ознакомления родителей и детей?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)? ДА НЕТ	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Выложено ли информационное (фактическое) меню для ознакомления родителей и детей?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Проводится ли уборка посуды каждого приема пищи?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
В меню отсутствуют повторы в течение дня?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Обнаруживались ли в столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input 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"/>
Соответствует ли количество приемов пищи регламенту образовательного цикла/режима работы школы?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бригадной комиссии?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Выявлялись ли при сравнении фактического меню с утвержденным меню факты исключения или замены отдельных блюд?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
От всех ли партий приготовленных блюд снимается проба (с записью в соответствующем журнале)?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Имеется ли факты выдачи детям остывшей пищи?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

Вид и объем пищевых отходов после приема пищи:

Пищевые отходы собираются в 4 контейнера. Объем отходов в пределах нормы.

Предложения по улучшению качества питания:

1. Добавить в меню эти свободные фрукты блюда и сырки и творожки.
2. уборку карантинных столов осуществлять сразу.
3. после окончания приема пищи детей.

С результатами занесенными в чек-лист, ознакомлены:

Зав. производством столовой:

Иванова С.М.

Комиссия:

Каратуш К.А. Шубина И.Ю.
Мошкарёва Н.С. Максименко А.И.
Родионов И.В.

Чек-лист родительского контроля за организацией школьного питания

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение школа № 509
Красносельского района Санкт-Петербурга

«23» 10 2024 г.

ОБЕД КОМПЛЕКСНЫЙ

Комиссией в составе:

- Каратузи К.А. Максименко А.Ф.
- Мошкарела Н.С.
- Родченко И.В.

была произведена проверка организации питания в школьной

ЧЕКИСТ РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ

	ДА	НЕТ		ДА	НЕТ
Имеется ли в организации меню для всех возрастных групп и разные работы школы?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бригадной комиссии за последний месяц?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Выложено ли специальное меню (типовое меню на 10-14 дней) на сайт для ознакомления родителей и детей?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)? ДА НЕТ	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Выложено ли специальное (фактически) меню для ознакомления родителей и детей	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Проводится ли уборка после каждого приема пищи?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
В меню отсутствуют повторы в основные дни?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Обнаруживались ли в столовой насекомых, грызунов или следы их жизнедеятельности?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
В меню отсутствуют запрашиваемые блюда и продукты?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input 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"/>
Соответствует ли количество приемов пищи различным возрастным категориям меню работы школы?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бригадной комиссии?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Выявлялись ли при сравнении фактического меню с утвержденным меню факты исключения или замены отдельных блюд?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
От всех ли партий приготовленных блюд снимается проба (с записью в соответствующем журнале)?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Имеются ли факты выдачи детям остывшей пищи?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

Вид и объем пищевых отходов после приема пищи:

Пищевые отходы собираются в 4 контейнера (2 под перлов, 2 под овощи), объем отходов в пределах нормы.

Предложения по улучшению качества питания:

- Более тщательной соблюдать граммовку выдаваемых блюд.
-
-

С результатами занесенными в чек-лист, ознакомлены:

Зав. производством столовой:

И.И. Иванова С.С.

Комиссия:

Каратузи К.А. Максименко А.Ф.
Мошкарела Н.С.
Родченко И.В.