

ЧЕК – ЛИСТ РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ в МБОУ «СОШ №1»

Место контроля Средняя СОШ - 1

Дата контроля 19.09.2023

Цель контроля соблюдение санитарно-гигиенических норм, качества приготовленного блюда

Кто проверил(ФИО) Судова Анна Камилевна, 2 Б

1. Имеется ли в организации меню для всех возрастных групп и режимов работы школы? ДА/НЕТ
2. Вывешено ли цикличное меню(типовое меню на 10-14 дней) на сайт школы для ознакомления родителей и детей? ДА/НЕТ
3. Вывешено ли ежедневное(фактическое) меню для ознакомления родителей и детей? ДА/НЕТ
4. В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты? ДА/НЕТ
5. Есть ли в школе приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии? ДА/НЕТ
6. Проводится ли уборка после каждого приема пищи? ДА/НЕТ
7. Обнаруживались ли в столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности? ДА/НЕТ
8. Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены(доступ к раковинам мылу, средствам для сушки рук) ДА/НЕТ
9. Имелись ли факты выдачи детям остывшей пищи? ДА/НЕТ
10. Выявлялись ли при сравнении фактического меню с утвержденным меню факты исключения или замены отдельных блюд? ДА/НЕТ
11. Санитарно- технологическое содержания помещения для приема пищи, состояние столовой посуды. Удовлетворительное/неудовлетворительное
12. Обеденные столы чистые ДА/НЕТ
13. Объем пищевых отходов после приема пищи _____
14. Внешний вид работника столовой(отсутствие ювелирных украшений, часов,булаво) Имеется/Не имеется

Рекомендации(выводы) Желаю, чтобы персонал столовой придерживался всех санитарно-гигиенических норм, все выученные вещи и нормы все делать регулярно как проходили занятия перед классом, нести, носить горюшки, да, साथе посуду, ронуть иже, все горюшки, помидоры!!! зреть!!! Санитарники старались в санитарии, но, если, а не в своем классе брать их, но неважно

Судова А.К.

ЧЕК – ЛИСТ РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ в МБОУ
«СОШ №1»

Место контроля СОШ №1

Дата контроля 06.10.2023г.

Цель контроля соблюдение санитарно-гигиенических норм, качество пищи.

Кто проверил(ФИО) Гордеева Л.А. З.А.масс

1. Имеется ли в организации меню для всех возрастных групп и режимов работы школы?
ДА/НЕТ
2. Вывешено ли цикличное меню(типовое меню на 10-14 дней) на сайт школы для ознакомления родителей и детей? ДА/НЕТ
3. Вывешено ли ежедневное(фактическое) меню для ознакомления родителей и детей? ДА/НЕТ
4. В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты? ДА/НЕТ
5. Есть ли в школе приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии? ДА/НЕТ
6. Проводится ли уборка после каждого приема пищи? ДА/НЕТ
7. Обнаруживались ли в столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?
ДА/НЕТ
8. Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены(доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук) ДА/НЕТ
9. Имелись ли факты выдачи детям остывшей пищи? ДА/НЕТ
10. Выявлялись ли при сравнении фактического меню с утвержденным меню факты исключения или замены отдельных блюд? ДА/НЕТ
11. Санитарно- технологическое содержания помещения для приема пищи, состояние столовой посуды. Удовлетворительное/неудовлетворительное
12. Обеденные столы чистые ДА/НЕТ
13. Объем пищевых отходов после приема пищи —
14. Внешний вид работника столовой(отсутствие ювелирных украшений, часов,булавок)
Имеется/Не имеется

Рекомендации(выводы) Еда подается теплой, вкусной.
Сотрудники по форме, дежурное опрятное по форме.
Санитарно-гигиенические нормы соблюдены.

Гордеева Л.А. (З.А.масс)

ЧЕК – ЛИСТ РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ в МБОУ
«СОШ №1»

Место контроля СОШ №1

Дата контроля 26.09.2023г.

Цель контроля соблюдение санитарно-гигиенических норм, качество приготовления пищи

Кто проверил(ФИО) Акурова А.Р. 1А класс

1. Имеется ли в организации меню для всех возрастных групп и режимов работы школы? ДА/НЕТ
2. Вывешено ли цикличное меню(типовое меню на 10-14 дней) на сайт школы для ознакомления родителей и детей? ДА/НЕТ
3. Вывешено ли ежедневное(фактическое) меню для ознакомления родителей и детей? ДА/НЕТ
4. В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты? ДА/НЕТ
5. Есть ли в школе приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии? ДА/НЕТ
6. Проводится ли уборка после каждого приема пищи? ДА/НЕТ
7. Обнаруживались ли в столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности? ДА/НЕТ
8. Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены(доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук) ДА/НЕТ
9. Имелись ли факты выдачи детям остывшей пищи? ДА/НЕТ
10. Выявлялись ли при сравнении фактического меню с утвержденным меню факты исключения или замены отдельных блюд? ДА/НЕТ
11. Санитарно- технологическое содержания помещения для приема пищи, состояние столовой посуды. Удовлетворительное/неудовлетворительное
12. Обеденные столы чистые ДА/НЕТ
13. Объем пищевых отходов после приема пищи _____
14. Внешний вид работника столовой(отсутствие ювелирных украшений, часов,булавон) Имеется/Не имеется

Рекомендации(выводы) Порции у детей теплые, пища, светлая, вкусная. Дежурные и работники столовой в форме. Дети мыли руки, все нормы ровны. Санитарно-гигиенические нормы соблюдены.

А. Акурова А.Р.

ЧЕК – ЛИСТ РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ в МБОУ
«СОШ №1»

Место контроля СОШ №1

Дата контроля 10.10.2023

Цель контроля соблюдение санитарно-гигиенических

норм, качество приготовления пищи

Кто проверил(ФИО) Синатулина Л.Р. 1.В класс

1. Имеется ли в организации меню для всех возрастных групп и режимов работы школы?
ДА/НЕТ
2. Вывешено ли цикличное меню(типовое меню на 10-14 дней) на сайт школы для ознакомления родителей и детей? ДА/НЕТ
3. Вывешено ли ежедневное(фактическое) меню для ознакомления родителей и детей? ДА/НЕТ
4. В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты? ДА/НЕТ
5. Есть ли в школе приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии? ДА/НЕТ
6. Проводится ли уборка после каждого приема пищи? ДА/НЕТ
7. Обнаруживались ли в столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?
ДА/НЕТ
8. Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены(доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук) ДА/НЕТ
9. Имелись ли факты выдачи детям остывшей пищи? ДА/НЕТ
10. Выявлялись ли при сравнении фактического меню с утвержденным меню факты исключения или замены отдельных блюд? ДА/НЕТ
11. Санитарно- технологическое содержания помещения для приема пищи, состояние столовой посуды. Удовлетворительное/неудовлетворительное
12. Обеденные столы чистые ДА/НЕТ
13. Объем пищевых отходов после приема пищи _____
14. Внешний вид работника столовой(отсутствие ювелирных украшений, часов,булавочек)
Имеется/Не имеется

Рекомендации(выводы) Порядки у детей теплые, еда вкусная, светлая. Работницы столовой и дежурные в форме. Дети руки мыли, все порядки в норме. Санитарно-гигиенические нормы соблюдены.

Проф Синатулина Л.Р.

ЧЕК – ЛИСТ РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ в МБОУ «СОШ №1»

Место контроля МБОУ СОШ №1

Дата контроля 17.11.2023г

Цель контроля соблюдение санитарно-гигиенических норм, качество приготовления пищи

Кто проверил(ФИО) Р.А. Агушаев

1. Имеется ли в организации меню для всех возрастных групп и режимов работы школы?
ДА/НЕТ
2. Вывешено ли цикличное меню(типовое меню на 10-14 дней) на сайт школы для ознакомления родителей и детей? ДА/НЕТ
3. Вывешено ли ежедневное(фактическое) меню для ознакомления родителей и детей? ДА/НЕТ
4. В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты? ДА/НЕТ
5. Есть ли в школе приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии? ДА/НЕТ
6. Проводится ли уборка после каждого приема пищи? ДА/НЕТ
7. Обнаруживались ли в столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?
ДА/НЕТ
8. Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены(доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук) ДА/НЕТ
9. Имелись ли факты выдачи детям остывшей пищи? ДА/НЕТ
10. Выявлялись ли при сравнении фактического меню с утвержденным меню факты исключения или замены отдельных блюд? ДА/НЕТ
11. Санитарно- технологическое содержания помещения для приема пищи, состояние столовой посуды. Удовлетворительное/неудовлетворительное.
12. Обеденные столы чистые ДА/НЕТ
13. Объем пищевых отходов после приема пищи _____
14. Внешний вид работника столовой(отсутствие ювелирных украшений, часов,булав) Имеется/Не имеется

Рекомендации(выводы) Температура, светопригодность, влажность. Проба мяса с курицей, чай со свежими яблоками, Ветеринары отговаривают. Санитарно-гигиенические нормы соблюдены.

Р.А. Агушаев
17.11.2023г

ЧЕК – ЛИСТ РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ в МБОУ
«СОШ №1»

Место контроля СОШ №1

Дата контроля 11.10.2023

Цель контроля соблюдение санитарно-гигиенических норм, качество приготовления пищи.

Кто проверил(ФИО) Гусильникова А.А. 3, В класс

1. Имеется ли в организации меню для всех возрастных групп и режимов работы школы?
ДА/НЕТ
2. Вывешено ли циклическое меню(типовое меню на 10-14 дней) на сайт школы для ознакомления родителей и детей? ДА/НЕТ
3. Вывешено ли ежедневное(фактическое) меню для ознакомления родителей и детей? ДА/НЕТ
4. В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты? ДА/НЕТ
5. Есть ли в школе приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии? ДА/НЕТ
6. Проводится ли уборка после каждого приема пищи? ДА/НЕТ
7. Обнаруживались ли в столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?
ДА/НЕТ
8. Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены(доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук) ДА/НЕТ
9. Имелись ли факты выдачи детям остывшей пищи? ДА/НЕТ
10. Выявлялись ли при сравнении фактического меню с утвержденным меню факты исключения или замены отдельных блюд? ДА/НЕТ
11. Санитарно- технологическое содержание помещения для приема пищи, состояние столов, посуды. Удовлетворительное/неудовлетворительное
12. Обеденные столы чистые ДА/НЕТ
13. Объем пищевых отходов после приема пищи минимальной
14. Внешний вид работника столовой(отсутствие ювелирных украшений, часов, булавок)
Имеется/Не имеется

Рекомендации(выводы) В столовой чисто и опрятно. Меню подробно размещено. Нормы у детей, минимальная температура. Вентиляция в столовой в нормальном состоянии. Столы чистые. Санитарно-гигиенические нормы соблюдены.

А.А. Гусильникова
А.А.

ЧЕК - ЛИСТ РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ в МБОУ
«СОШ №1»

Место контроля СОШ №1

Дата контроля 20.10.2023.

Цель контроля соблюдение санитарно-гигиенических норм,
качество приготовленной пищи

Кто проверил(ФИО) Маманчева С.В. 4.А класс

1. Имеется ли в организации меню для всех возрастных групп и режимов работы школы?
ДА/НЕТ
2. Вывешено ли цикличное меню(типовое меню на 10-14 дней) на сайт школы для ознакомления родителей и детей? ДА/НЕТ
3. Вывешено ли ежедневное(фактическое) меню для ознакомления родителей и детей? ДА/НЕТ
4. В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты? ДА/НЕТ
5. Есть ли в школе приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии? ДА/НЕТ
6. Проводится ли уборка после каждого приема пищи? ДА/НЕТ
7. Обнаруживались ли в столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?
ДА/НЕТ
8. Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены(доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук) ДА/НЕТ
9. Имелись ли факты выдачи детям остывшей пищи? ДА/НЕТ
10. Выявлялись ли при сравнении фактического меню с утвержденным меню факты исключения или замены отдельных блюд? ДА/НЕТ
11. Санитарно-технологическое содержание помещения для приема пищи, состояние столов, посуды. Удовлетворительное/неудовлетворительное
12. Обеденные столы чистые ДА/НЕТ
13. Объем пищевых отходов после приема пищи _____
14. Внешний вид работника столовой(отсутствие ювелирных украшений, часов, булавки)
Имеется/Не имеется

Рекомендации(выводы) Порции у детей теплые, еда вкусная, светлая. Работники столовой и дежурные в форме. Дети руки мыли, все порции съедены. Санитарно-гигиенические нормы соблюдаются.

С.В. Маманчева

ЧЕК – ЛИСТ РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ в МБОУ
«СОШ №1»

Место контроля _____

Дата контроля _____

Цель контроля _____

Кто проверил(ФИО) _____

1. Имеется ли в организации меню для всех возрастных групп и режимов работы школы?
ДА/НЕТ
2. Вывешено ли цикличное меню(типовое меню на 10-14 дней) на сайт школы для ознакомления родителей и детей? **ДА/НЕТ**
3. Вывешено ли ежедневное(фактическое) меню для ознакомления родителей и детей? **ДА/НЕТ**
4. В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты? **ДА/НЕТ**
5. Есть ли в школе приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии? **ДА/НЕТ**
6. Проводится ли уборка после каждого приема пищи? **ДА/НЕТ**
7. Обнаруживались ли в столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?
ДА/НЕТ
8. Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены(доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук) **ДА/НЕТ**
9. Имелись ли факты выдачи детям остывшей пищи? **ДА/НЕТ**
10. Выявлялись ли при сравнении фактического меню с утвержденным меню факты исключения или замены отдельных блюд? **ДА/НЕТ**
11. Санитарно- технологическое содержания помещения для приема пищи, состояние столовой посуды. **Удовлетворительное/неудовлетворительное**
12. Обеденные столы чистые **ДА/НЕТ**
13. Объем пищевых отходов после приема пищи _____
14. Внешний вид работника столовой(отсутствие ювелирных украшений, часов,булавочек)
Имеется/Не имеется

Рекомендации(выводы) _____
