

Мониторинг по организации питания детей в
МОУ «Санаторная школа-интернат №10»

Дата 13.02.2025г.

1. Количество проведенных мероприятий по родительскому контролю за организацией питания детей (с указанием дат).

- 11.02.2025г.: - ознакомление родителей с медицинской документацией по контролю за организацией питания, посещение родителями столовой с оформлением чек – листов

- работа комиссии по родительскому контролю.

2. Формы проведенных мероприятий по родительскому контролю.

- посещение родителями столовой с оформлением чек – листов

3. Количество родителей, принявших участие в работе комиссии по родительскому контролю.

- 1 родитель

4. Какие замечания поступили в ходе работы комиссии по родительскому контролю.

нет

5. Какие предложения поступили в ходе работы комиссии по родительскому контролю.

нет

6. Меры, принятые администрацией для решения поступивших замечаний и предложений.

нет

7. Количество претензий, направленных поставщику услуги (или их нет)

нет

Директор «Санаторной школы- интернат №10» Колтунович Т.В.

Подпись



Заявка на посещение столовой.

1. Ф.И.О. родителя (законного представителя)

Крот Юлия Вячеславовна

2. Класс обучающегося. Чьи интересы предоставлены 2 класс

3. Запрос (цель посещения) мониторинг питания

4. Дата посещения 11.02.2025

5. Контактный номер телефона 8(920)1307744

Дата 11.02.2025 Подпись 

ФОРМА ЧЕК-ЛИСТА
проверки качества организации питания

Наименование муниципальной общеобразовательной организации (кратко):

МОУ СШ № 10

Адрес организации: г. Ярославль, ул. Я. Верного д. 54

Дата и время заполнения: 11.02.2015 13:30

Участник проведения мониторинга (ФИО родителей, контактный телефон, класс, в котором обучаются дети): Яром Чинис Вячеславовна 8(920)1304447 8 класс

№ п/п	Показатель качества/вопросы	ДА	НЕТ
1. Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены			
1.	Имеется доступ:		
	к раковинам;	✓	
	мылу;	✓	
	средствам для сушки рук;	✓	
	средствам дезинфекции		
2.	Обучающиеся пользуются созданными условиями		
2. Санитарно-техническое состояние обеденного зала			
3.	Зал приема пищи чистый	✓	
4.	Обеденные столы чистые (протертые)	✓	
5.	Обеденные столы и стулья без видимых повреждений	✓	
6.	На столовых приборах отсутствует влага	✓	
7.	Столовые приборы без сколов и трещин	✓	
8.	Инфраструктура обеденного зала обеспечивает условия для реализации буфетной продукции		
9.	Уборка обеденного зала производится после каждого приема пищи	✓	
10.	Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой не обнаруживаются	✓	
3. Режим работы школьной столовой			
11.	Имеется режим работы школьной столовой	✓	
12.	Имеется расписание приема пищи обучающимися	✓	
13.	Предоставление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком, утвержденным директором школы	✓	
4. Соблюдение требований к сбалансированному рациональному питанию обучающихся			
14.	Наличие на сайте ОУ цикличного меню для всех возрастных групп обучающихся (с 7 до 11 лет, с 12 лет и старше)	✓	
15.	Ежедневное (фактическое) меню размещено для ознакомления родителей и детей в обеденном зале школьной столовой	✓	
16.	Факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным циклическим меню не выявлены	✓	
17.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	✓	
18.	Питание детей организовано с учетом особенностей здоровья		
19.	Факты выдачи детям остывшей пищи отсутствуют	✓	
5. Культура обслуживания			
20.	Наличие специальной одежды (формы, колпаки) у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	✓	
21.	Состояние специальной одежды у сотрудников удовлетворительное	✓	
22.	На обеденных столах имеются салфетки		
23.	Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит	✓	
6. Оценка готовых блюд			
24.	Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (отсутствуют посторонние привкусы, запахи, не подгорело, доварено, не пересолено)	✓	