

Чек-лист родительского контроля за качеством организации питания

Название организации: МБОУ «СОШ с. Стригай Батарно Карбудавского муниципального района Саратовской области»
Руководитель организации: Зюхарова Ирина Александровна
Дата заполнения: 10.10.2023
Участники проведения мониторинга: Лисина Юлия Александровна

Да/Нет

№ Показатель качества/вопросы

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 дезинфектантов, а также проветривание. да
5. Инфраструктура обеденного зала обеспечивает условия для реализации буфетной продукции. нет
6. Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой не обнаружены. да
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 приготовляемых 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). нет

6. Анализ деятельности и планы по развитию бизнеса при проведении маркетинговых исследований стратегических подразделений компании. *р/л*
- 7) Информационные каналы и ресурсы в управлении бизнесом. *р/л*
- 8) Организационная структура развития бизнеса при формировании. *Управление бизнесом. р/л*
- 9) Развитие стратегии управления, маркетинга, и финансово-экономической деятельности и бизнес-плана. *р/л*
- 10) Развитие стратегии управления, маркетинга, и финансово-экономической деятельности. *р/л*

4. Культура организации, развитие менеджмента.

1. Развитие организации и управление. *р/л*
2. Система управления и управление. *р/л*
3. Развитие организации и управление. *р/л*
4. Развитие организации и управление. *р/л*
5. Развитие организации и управление. *р/л*
6. Развитие организации и управление. *р/л*
7. Развитие организации и управление. *р/л*
8. Развитие организации и управление. *р/л*
9. Развитие организации и управление. *р/л*
10. Развитие организации и управление. *р/л*

5. Оценка качества жизни

1. Развитие организации и управление. *р/л*
2. Развитие организации и управление. *р/л*
3. Развитие организации и управление. *р/л*
4. Развитие организации и управление. *р/л*
5. Развитие организации и управление. *р/л*
6. Развитие организации и управление. *р/л*
7. Развитие организации и управление. *р/л*
8. Развитие организации и управление. *р/л*
9. Развитие организации и управление. *р/л*
10. Развитие организации и управление. *р/л*

Дополнительные задания:

Перечислите:

Наименование функций менеджера *р/л*