

17.09. 5-3⁹

Ганкратова

Чек-лист «Родительский контроль «Инспектор Мишлен»

Дата 17 09 2024 г.

Время с 10-30 до 12-00

Точки контроля	Замечания, предложения
Организация питания	
Наличие меню	да
Наличие контрольного блюда	да
Чистота <ul style="list-style-type: none"> • столов, стульев • посуды, столовых приборов • зоны раздачи готового питания • обеденного зала в целом 	Все чисто - столы, стулья, посуда, приборы, зал, зона раздачи
Питьевой режим (наличие чистых стаканов, вода)	Стаканов достаточно, компот, вода
Работники столовой <ul style="list-style-type: none"> • опрятный внешний вид • наличие спецодежды, перчаток • вежливость 	да да да
На перемене во время питания классов (контроль и помощь при необходимости)	
Мытье рук	да
Поведение детей на раздаче	Хорошо
Присутствие сопровождающего учителя на выдаче	да
Контроль заявки на питание (карты, контрольный монитор)	карт нет у всех
Присутствие классного руководителя	да
Поведение классов во время приема пищи	Все прекрасно
Уборка столов классами после приема пищи	да
Замечание по работе буфета (после организованного)	Буфет по возможности осуществляется, родители
Внешний вид обучающихся (деловой стиль одежды, эмблемы, значки)	В целом деловой вид, буфет, эмблемы, значки, эмблемы
Бракераж (оценка качества питания)	
Внешний вид, соответствие меню, контроль выхода, контроль температурных показателей готового блюда	Аппетитно, сытно, вкусно, блюда теплые, соответствует в целом меню.
Снятие пробы, отзыв о комплексе питания	Влажаром вкусно, не слишком, соответств. состав, теплая, очень вкусная.
Предложения по организации школьного питания:	

Ганкратова 10.в. 5-3⁹

5В Молчанов

Чек-лист «Родительский контроль «Инспектор Мишлен»

Дата 16. 09 2024 г.

Время с 11:40 до _____

Точки контроля	Замечания, предложения
Организация питания	
Наличие меню	есть
Наличие контрольного блюда	во время обеда стояло блюдо завтрак
Чистота <ul style="list-style-type: none"> • столов, стульев • посуды, столовых приборов • зоны раздачи готового питания • обеденного зала в целом 	стола протерли, но местами разбрызганы и грязь, на стульях остатки пищи. в зоне раздачи Мелкий мусор на полу и столовые приборы упавшие.
Питьевой режим (наличие чистых стаканов, вода)	ребёнок полел воду и использовалось стакан поставил обратно к источнику
Работники столовой <ul style="list-style-type: none"> • опрятный внешний вид • наличие спецодежды, перчаток • вежливость 	пищу раскладывали с соблюдением. у одного сотрудника не было перчаток на руках.
На перемене во время питания классов (контроль и помощь при необходимости)	
Мытье рук	по желанию
Поведение детей на раздаче	хорошее
Присутствие сопровождающего учителя на выдаче	да, учителя помогают детям
Контроль заявки на питание (карты, контрольный монитор)	некоторые дети не знают что делать
Присутствие классного руководителя	да
Поведение классов во время приема пищи	хорошее
Уборка столов классами после приема пищи	да
Замечание по работе буфета (после организованного)	нет
Внешний вид обучающихся (деловой стиль одежды, эмблемы, значки)	+
Бракераж (оценка качества питания)	
Внешний вид, соответствие меню, контроль выхода, контроль температурных показателей готового блюда	Блюда комфортной температурой. Посуда (стаканы) плохо помыта, грязные!
Снятие пробы, отзыв о комплексе питания	суп и вторые блюда вкусные. Наметок (морс Бруснич.) очень слабого вкуса.
<p>Предложения по организации школьного питания:</p> <p>В первую очередь улучшить соблюдение работниками требований к наличию перчаток, а также усилить контроль за состоянием посуды и мест приема пищи (стола, стулья).</p>	