

Чек- лист родительского контроля за организацией горячего питания в школе

Название организации: МОУ СОШ № 46 "1 корпус"
Руководитель организации: Самсонова А.И.
Организатор (поставщик) питания: МОУ СОШ № 46 "
Дата заполнения: 17.01.2025
Участники проведения мониторинга: Смирдонова В.Н., Турконов В.
Исеева И.И., Сироткина В.В.

№ Показатель качества/вопросы Да/ Нет

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). без сколов
2. Состояние обеденной посуды (без сколов, трещин). без трещин
3. На столовых приборах и тарелках отсутствует влага (осуществляется прокаливание). отсутствует
4. Проведение уборки обеденного зала после каждого приема пищи с использованием моющих и дезсредств, а также проветривание. с использованием
5. Инфраструктура обеденного зала обеспечивает условия для реализации буфетной продукции. (отсутствует) нет
6. Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой не обнаружены. не обнаружены
7. Обеденные столы чистые? чистые
8. Все элементы и поверхности столовой легко обрабатываются. легко

3. Режим работы столовой.

1. Имеется ли график приема пищи (продолжительность каждого приема не менее 20 минут)? имеется
2. Вывешено ли ежедневное цикличное меню в обеденном зале. вывешено
3. Представление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком, утвержденным директором. в соответствии

4. Соблюдение требований по организации питания детей.

1. Наличие на сайте школы цикличного меню для всех возрастных групп, обучающихся (с 7 до 11 лет; с 12 и старше). имеется
2. Соответствует ли количество приемов пищи регламентированное цикличное меню режиму работы школы? соответствует
3. В меню отсутствуют повторы в смежные дни? отсутствуют
4. В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты? отсутствуют
5. Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии? есть
6. От всех партий приготавливаемых блюд снимается бракераж (с записью в бракеражном журнале не менее, чем тремя членами бракеража, исключая работников столовой). отсутствует, со всех

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). *да*
9. Факты исключения и замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным циклическим меню. *нет*
10. Информирование детей и родителей о здоровом питании. *да*
11. Организация питьевого режима (питьевые фонтанчики, бутилированная вода).
12. Наличие сопроводительных документов, удостоверяющих качество и безопасность поступающих продуктов. *имеются*
13. Наличие журнала бракеража сырой продукции, своевременность его заполнения. *имеется*

5. Культура обслуживания, соблюдение санэпидрежима.

1. Наличие спецодежды у сотрудников? *имеется*
2. Состояние спецодежды у сотрудников (удовл.). *удовл.*
3. Наличие средств индивидуальной защиты (масок), их правильное использование, средств для дезинфекция рук. *имеется*
4. Использование при раздаче одноразовых перчаток. *используются*
5. Наличие дезсредств, инструкций к ним, правильное их использование и размещение в обеденном зале (недоступном для детей). *имеется*
6. Наличие личной медицинской книжки с пройденным медицинским осмотром, гигиеническим обучением и профилактическими прививками. *имеется*
7. Наличие профессионального образования у зав. производством и поваров. *имеется*
8. Имеется ли график уборки, проветривания помещений пищеблока. *да*
9. Наличие книги предложений и отзывов. *да*
10. Наличие салфеток на столах, подставок для столовых приборов, солонок. *да*

6. Оценка готовых блюд.

1. Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит. *вызывают*
2. Органолептические показатели пищевой продукции по результатам дегустации блюда или рациона из меню текущего дня (вкусно, не вкусно). *вкусно*
3. Соответствие веса порций циклическому меню. *соответствует*
4. Температура подачи горячего блюда, приготовление соответствует технологической карте (соблюдены)? *соблюдены*
5. Имелись ли факты выдачи остывшей пищи? *нет*
6. Удовлетворенность ассортиментом и качеством по результатам выборочного опроса детей при наличии согласия их родителей. *да*
7. Объем пищевых отходов после приема пищи, их учет. *учитываются*
8. Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности, поступающих пищевых продуктов и готовых блюд. *да*

Дополнительные замечания: _____

Предложения: _____

Подписи участников мониторинга

Сидоренко В.В. *Васильев* *Бурд* *Шевченко*