

**Чек-лист родительского контроля за организацией горячего питания в школе**

Название организации: МОУ, СОВ № 46  
Руководитель организации: Савлюхина Л.И.  
Организатор (поставщик) питания: МОУ, СОВ № 46  
Дата заполнения: 17.09.2024  
Участники проведения мониторинга: Смирнова Е.И., Туркентова О.И., Сидорова В.В.

№ Показатель качества/вопросы Да/ Нет

**1. Условия соблюдения обучающимися правил личной гигиены.**

1. Имеется ли доступ к раковинам для мытья рук? имеется
2. Имеется мыло, условия для сушки рук? имеется
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 повреждений
2. Состояние обеденной посуды (без сколов, трещин). без сколов, трещин
3. На столовых приборах и тарелках отсутствует влага (осуществляется прокаливание). осуществляется
4. Проведение уборки обеденного зала после каждого приема пищи с использованием моющих и дезсредств, а также проветривание. проводится
5. Инфраструктура обеденного зала обеспечивает условия для реализации буфетной продукции. обеспечивает
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 обрабатыв.

**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. с графиком

**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). снимается

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

**5. Культура обслуживания, соблюдение санэпидрежима.**

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

**6. Оценка готовых блюд.**

1. Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит.
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. *удовлетворены*
7. Объем пищевых отходов после приема пищи, их учет. *есть*
8. Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности, поступающих пищевых продуктов и готовых блюд. *есть*

Дополнительные замечания: \_\_\_\_\_

Предложения: \_\_\_\_\_

Подписи участников мониторинга  
*Гай Терюкова О.В.* *Смирнова Е.Н.*  
*Сиз Сидоренко В.В.* *Гай Терюкова*