

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. *да*
10. Информирование детей и родителей о здоровом питании. *да*
11. Организация питьевого режима (питьевые фонтанчики, бутылированная вода). *да*
12. Наличие сопроводительных документов, удостоверяющих качество и безопасность поступающих продуктов. *+*
13. Наличие журнала бракеража сырой продукции, своевременность его заполнения. *+*
- 5. Культура обслуживания, соблюдение санитарного режима.**
 1. Наличие спецодежды у сотрудников? *+*
 2. Состояние спецодежды у сотрудников (удовл.). *удовлетворительно*
 3. Наличие средств индивидуальной защиты (масок), их правильное использование, средств для дезинфекции рук. *+*
 4. Использование при раздаче одноразовых перчаток. *+*
 5. Наличие дезинфекции, инструкций к ним, правильное их использование и размещение в обеденном зале (недоступном для детей). *+*
 6. Наличие личной медицинской книжки с пройденным медицинским осмотром, гигиеническим обучением и профилактическими прививками. *+*
 7. Наличие профессионального образования у зав. производством и поваров. *+*
 8. Имеется ли график уборки, проветривания помещений пищеблока. *+*
 9. Наличие книги предложений и отзывов. *+*
 10. Наличие салфеток на столах, подставок для столовых приборов, солононок. *+*
- 6. Оценка готовых блюд.**
 1. Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит. *хорошо, аккуратно*
 2. Органолептические показатели пищевой продукции по результатам дегустации блюда или рациона из меню текущего дня (вкусно, не вкусно). *всучко*
 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. *удовлетворительно*
 7. Объем пищевых отходов после приема пищи, их учет. *учет*
 8. Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности, поступающих пищевых продуктов и готовых блюд. *имеются*

Дополнительные замечания: _____

Предложения: _____

Подпись участника мониторинга *Труфанова О.В. (подпись)* *Труфанова О.В.*
Сурядкина Т.С. (подпись) *Сурядкина Т.С.*
Сидорова В.В. (подпись) *Сидорова В.В.*

Чек-лист родительского контроля за организацией горячего питания в школе

Название организации: МБОУ СОШ № 4
Руководитель организации: Самсонова Анна Ивановна
Организатор (поставщик) питания: АО "Удмуртская АЭ"
Дата заполнения: 29.11.2023г.
Участники проведения мониторинга: Смирнова Е.А., Якимов И.В., Баранов О.В., Мухомов К.О., Сидорова В.В.

№ Показатель качества/вопросы Да/ Нет

1. Условия соблюдения обучающимися правил личной гигиены.

1. Имеется ли доступ к раковинам для мытья рук? **+**
2. Имеется мыло, условия для сушки рук? **+**
3. Имеются средства для дезинфекции рук? **+**
4. Обучающиеся пользуются созданными условиями? **+**

2. Санитарно-техническое состояние обеденного зала.

1. Состояние обеденной мебели (без видимых повреждений), *без повреждений, без сколов, без трещин.*
2. Состояние обеденной посуды (без сколов, трещин).
3. На столовых приборах и тарелках отсутствует влага (осуществляется прокаливание). *осуществляется прокаливание*
4. Проведение уборки обеденного зала после каждого приема пищи с использованием моющих и дезинфектантов, а также проветривание. *проводимая*
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? *да*
8. Все элементы и поверхности столовой легко обрабатываются. *легко обрабатываются*

3. Режим работы столовой.

1. Имеется ли график приема пищи (продолжительность каждого приема не менее 20 минут)? *имеется*
2. Выпешено ли ежедневное цикличное меню в обеденном зале. *имеется*
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). **+**
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). **+**