

Чек-лист родительского контроля за организацией горячего питания в школе

Название организации: МОУ СОШ № 46
Руководитель организации: Самсонова А. И.
Организатор (поставщик) питания: ИП, И. И. Цибульская
Дата заполнения: 23.04.2024
Участники проведения мониторинга: Смирдилова В. Н., Гашенко И. И.,
Сидоренко В. В., Тюрлюкова О. 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? +
3. Имеются средства для дезинфекции рук? +
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 повреждений
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. проводится
5. Инфраструктура обеденного зала обеспечивает условия для реализации буфетной продукции. обеспечивает
6. Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой не обнаружены. не обнаружено
7. Обеденные столы чистые? чистые
8. Все элементы и поверхности столовой легко обрабатываются. легко обрабатыва-
ются

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? отсутствует
4. В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты? отсутствуют
5. Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии? имеется
6. От всех партий приготавливаемых блюд снимается бракераж (с записью в бракеражном журнале не менее, чем тремя членами бракеража, исключая работников столовой). снимается
проба

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, бутилированная вода).
12. Наличие сопроводительных документов, удостоверяющих качество и безопасность поступающих продуктов. *в меню*
13. Наличие журнала бракеража сырой продукции, своевременность его заполнения. *в меню*

5. Культура обслуживания, соблюдение санэпидрежима.

1. Наличие спецодежды у сотрудников? *имеется*
2. Состояние спецодежды у сотрудников (удовл.). *удовлетворительное*
3. Наличие средств индивидуальной защиты (масок), их правильное использование, средств для дезинфекция рук. *имеется*
4. Использование при раздаче одноразовых перчаток. *используется*
5. Наличие дезсредств, инструкций к ним, правильное их использование и размещение в обеденном зале (недоступном для детей). *недоступно*
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. *имеется*
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. *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. *ведется учет*
8. Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности, поступающих пищевых продуктов и готовых блюд.

Дополнительные замечания: _____

Предложения: _____

Подписи участников мониторинга *Смирнов Е.И. Влаз, Туркина О.В. Преп.*
Сидорова В.В. Влаз *Лавина И.И. Влаз*