

Чек- лист родительского контроля за организацией горячего питания в школе

Название организации: МОУ СОШ № 46

Руководитель организации: Самсонова А.И.

Организатор (поставщик) питания: ИТ и Чибуревская И.И.

Дата заполнения: 28.09.2023

Участники проведения мониторинга: Ханькова Л.В., Смирнова С.С., Садовникова В.В., Тирмонова О.В., Комохина Т.А.

№ 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? **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, без трещин**
3. На столовых приборах и тарелках отсутствует влага (осуществляется прокаливание). **влага 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 обнаружены**
7. Обеденные столы чистые? **чистые**
8. Все элементы и поверхности столовой легко обрабатываются. **обрабатываются**

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. **+**

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? **+**
3. В меню отсутствуют повторы в смежные дни? **отсутствует**
4. В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты? **отсутствует**
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). **+**

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. *+*
10. Информирование детей и родителей о здоровом питании. *+*
11. Организация питьевого режима (питьевые фонтанчики, бутилированная вода). *+*
12. Наличие сопроводительных документов, удостоверяющих качество и безопасность поступающих продуктов. *+*
13. Наличие журнала бракеража сырой продукции, своевременность его заполнения. *+*

5. Культура обслуживания, соблюдение санэпидрежима.

1. Наличие спецодежды у сотрудников? *+*
2. Состояние спецодежды у сотрудников (удовл.). *удовлетворительное*
3. Наличие средств индивидуальной защиты (масок), их правильное использование, средств для дезинфекция рук. *+*
4. Использование при раздаче одноразовых перчаток. *+*
5. Наличие дезсредств, 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, солоннок. *+*

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). *аппетитно*
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. *вернется*
8. Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности, поступающих пищевых продуктов и готовых блюд. *имеются*

Дополнительные замечания: _____

Предложения: _____

Подписи участников мониторинга
Котомаша Т.А. *Сидорова В.В.* *Мизур*
Паничева Т.В. *Виноградова Е.Н.* *Роман*