

7. Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракерской комиссии за последний месяц? *не выявлялись*
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. *вводятся в меню*
10. Информирование детей и родителей о здоровом питании.
11. Организация питьевого режима (питьевые фонтанчики, бутылированная вода). *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 санитарного режима.**
 1. Наличие спецодежды у сотрудников? *да*
 2. Состояние спецодежды у сотрудников (удовл.). *удовл.*
 3. Наличие средств индивидуальной защиты (масок), их правильное использование, средств для дезинфекции рук. *используются*
 4. Использование при раздаче одноразовых перчаток. *да*
 5. Наличие дезсредств, инструкций к ним, правильное их использование и размещение в обеденном зале (недоступном для детей). *используются*
 6. Наличие личной медицинской книжки с пройденным медицинским осмотром, гигиеническим обучением и профилактическими прививками. *используются*
 7. Наличие профессионального образования у зав. производством и поваров. *используются*
 8. Имеется ли график уборки, проветривания помещений пищеблока. *используются*
 9. Наличие книги предложений и отзывов. *используются*
 10. Наличие салфеток на столах, подставок для столовых приборов, солоннок. *используются*
- 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 (вкусу, не вкусно). *хорошо*
 3. Соответствие веса порций циклическому меню. *соответствуют*
 4. Температура подачи горячего блюда, приготовление соответствует технологической карте (соблюдены)? *да*
 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. *учет*
 8. Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности, поступающих пищевых продуктов и готовых блюд. *неделается*

Дополнительные замечания: _____

Предложения: _____

Подпись участника мониторинга _____

Карина *Р. О. Юрь* *Федорова М. А.* *Половко*
Смирнова Е. А.

Чек-лист родительского контроля за организацией горячего питания в школе

Название организации: ООО "СОН К 46"
Руководитель организации: Свиридова А. П.
Организатор (поставщик) питания: ООО "МВЛ Индустриал"
Дата заполнения: 11.12.2023
Участники проведения мониторинга: Сыраженко Е.Н., Корымова К.С.
Ярцева М.А.

№ Показатель качества/вопрос 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 сколов, трещин
2. Состояние обеденной посуды (без сколов, трещин). без сколов, трещин
3. На столовых приборах и тарелках отсутствует влага (обуславливается прокаливание). прокаливаются
4. Проведение уборки обеденного зала после каждого приема пищи с использованием моющих и дезинфицирующих средств, а также проветривание. проводимое
5. Инфраструктура обеденного зала обеспечивает условия для реализации буфетной продукции. обеспечивает
6. Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой не обнаружены. и обнаружены
7. Обеденные столы чистые? да
8. Все элементы и поверхности столовой легко обрабатываются. да

3. Режим работы столовой.

1. Имеется ли график приема пищи (продолжительность каждого приема не менее 20 минут)? имеется
2. Вывешено ли ежедневное циклическое меню в обеденном зале. да
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 циклического меню для всех возрастных групп, обучающихся (с 7 до 11 лет; с 12 и старше). да
2. Соответствует ли количество приемов пищи регламентированное циклическое 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 приготавливаемого блюд снимается бракераж (с записью в бракеражном журнале не менее, чем тремя членами бракеража, исключая работников столовой). исполняется приказ