

Чек- лист родительского контроля за организацией горячего питания в школе

Название организации: МОУ «СОШ № 46»

Руководитель организации: Самойлова А.И.

Организатор (поставщик) питания: ИП «Школьное» А.И.

Дата заполнения: 23.10.2023г.

Участники проведения мониторинга: Смирнова Е.И., Тарасова И.И.,
Терехова О.В., Нейесова И.А., Червота К.О., Сафурова В.И.

№ 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*
2. Состояние обеденной посуды (без сколов, трещин). *без трещин, без сколов*
3. На столовых приборах и тарелках отсутствует влага (осуществляется прокаливание). *прокаливание осуществляется*
4. Проведение уборки обеденного зала после каждого приема пищи с использованием моющих и дезсредств, 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? *чистые*
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)? *есть график*
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? *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).

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.). *удовлетворительно*
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). *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. *удовлетворительно*
7. Объем пищевых отходов после приема пищи, их учет. *ведется*
8. Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности, поступающих пищевых продуктов и готовых блюд. *имеются*

Дополнительные замечания: _____

Предложения: _____

Подписи участников мониторинга *Смирнова Е.А. Иванова К.О. Лаврова О.В. Бушуева О.В. Сидорова В.В. Григорьев А.И. Павлова И.И. Давыдова*