

Чек-лист родительского контроля за организацией горячего питания в школе

Название организации: МОУ СОШ № 9
Руководитель организации: Родионова С. Ф.
Дата заполнения: 28.09.2023
Участники проведения мониторинга Струшина Елена Александровна (1, 7, 7, 9)

№ Показатель качества/вопросы

Да Нет

1. Условия соблюдения обучающимися правил личной гигиены.

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

2. Санитарно-техническое состояние обеденного зала.

1. Состояние обеденной мебели (без видимых повреждений). *да*
2. Состояние обеденной посуды (без сколов, трещин). *да*
3. На столовых приборах и тарелках отсутствует влага (осуществляется прокаливание). *да*
4. Проведение уборки обеденного зала после каждого приема пищи с использованием моющих и дезсредств, а также проветривание. *да*
5. Инфраструктура обеденного зала обеспечивает условия для реализации буфетной продукции. *да*
6. Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой не обнаружены. *да*
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)? *да*
2. Вывешено ли ежедневное цикличное меню в обеденном зале. *да*
3. Представление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком, утвержденным директором. *да*

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). *да*
2. Соответствует ли количество приемов пищи регламентированное цикличное меню режиму работы школы? *да*
3. В меню отсутствуют повторы в смежные дни? *да*
4. В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты? *да*
5. Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии? *да*
6. От всех партий приготавливаемых блюд снимается бракераж (с записью в бракеражном журнале не менее, чем тремя членами бракеража, исключая работников столовой). *да*
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). *нет*
9. Факты исключения и замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным цикличным меню. *нет*

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

5. Культура обслуживания, соблюдение санэпидрежима.

- 1. Наличие спец.одежды у сотрудников? *да*
- 2. Состояние спец.одежды у сотрудников (удовл.). *да*
- 3. Наличие средств индивидуальной защиты (масок), их правильное использование, средств для дезрук. *да*
- 4. Использование при раздаче одноразовых перчаток. *да*
- 5. Наличие дезсредств, инструкций к ним, правильное их использование и размещение в обеденном зале (недоступном для детей). *да*
- 6. Наличие личной медицинской книжки с пройденным медицинским осмотром, гигиеническим обучением и профилактическими прививками. *да*
- 7. Наличие профессионального образования у зав.производством и поваров. *да*
- 8. Имеется ли график уборки, проветривания помещений пищеблока. *да да*
- 9. Наличие книги предложений и отзывов. *да*
- 10. Наличие салфеток на столах, подставок для столовых приборов, солонок. *да*


6. Оценка готовых блюд.

- 1. Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит. *да*
- 2. Органолептические показатели пищевой продукции по результатам дегустации блюда или рациона из меню текущего дня (вкусно, не вкусно). *вкусно*
- 3. Соответствие веса порций цикличному меню. *да*
- 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. *да*
- 7. Объем пищевых отходов после приема пищи, их учет. *да*
- 8. Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающих пищевых продуктов и готовых блюд. *да*

Дополнительные

замечания: нет

Предложения: всё супер

Подписи 
участников мониторинга: _____