

**Чек-лист общественного родительского контроля
за организацией горячего питания в образовательной организации**

Название организации: УАЮУ, ОУМ р.п. Сибирский
Руководитель организации: Варламова Л.И.
Дата заполнения: 10.04.2022
Поставщик питания: ИПФ «Курман», САО «Мол. колл. обл. обл. Курман, Ситковский
Участники проведения мониторинга: Цицилова, Бонарева О.В., Варламова Л.И., Шатунчик О.В.

№	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. нет
 6. Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой не обнаружены. нет
 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). да
 9. Факты исключения и замены отдельных блюд при сравнении фактического

- меню с утвержденным циклическим 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*
- 13. Наличие журнала бракеража сырой продукции, своевременность его заполнения.

5. Культура обслуживания, соблюдение санитарного режима.

- 1. Наличие спец.одежды у сотрудников? *да*
- 2. Состояние спец.одежды у сотрудников (удовл.). *уб.*
- 3. Наличие средств индивидуальной защиты (масок), их правильное использование, средств для дезинфекции. *да*
- 4. Использование при раздаче одноразовых перчаток. *да*
- 5. Наличие дезинфекционных средств, 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*
- 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). *да*
- 3. Соответствие веса порций циклическому меню. *соотв.*
- 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. *нет*
- 7. Объем пищевых отходов после приема пищи, их учет. *да*
- 8. Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности, поступающих пищевых продуктов и готовых блюд. *имелись*

Дополнительные замечания:

Предложения:

Подписи участников мониторинга:

Митина Е.А.
Худякова Т.В.
Ворина М.И.
Лисункова Ю.П.
Борисова И.В.