

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

Название организации: МАОУ СОШ рп Свободный

Руководитель организации: Варышкин Л. М.

Дата заполнения: 17.04.2024 г.

Поставщик питания: ИТ-Алгоритм Сервисов и Решений "Маркет М.С.Самое"

Участники проведения мониторинга: Худякова Т. В., Варышкин Л. М.,
Клещунова Ю. А., Цишка Е. В., Воробьева Ю. А.

№ _____

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 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).
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.
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 бракерской комиссии? да
6. От всех партийготавливаемых блюд снимается бракераж (с записью в ежедневном журнале не менее, чем тремя членами бракеража, исключая обслуживающий персонал). да
7. Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракерской комиссии за последний месяц? нет
8. Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевая аллергия). да
9. Блюда не подлежат и выносятся отделанных 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).
 12. Наличие сопроводительных документов, удостоверяющих качество и безопасность поступающих продуктов на пищеблок (деклараций, ветсвидетельств). *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.). *удовл.*
3. Наличие средств индивидуальной защиты (масок), их правильное использование, средств для дезинфекции. *да*
4. Использование при раздаче одноразовых перчаток.
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, солоннок. *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 циклическому меню. *соответствует*
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. *удовлет.*
7. Объем пищевых отходов после приема пищи, их учет. *2%*
8. Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности, поступающих пищевых продуктов и готовых блюд. *имеется*

Дополнительные замечания:

Предложения:

Подписи участников мониторинга:

Милка Е.В. *[подпись]*
 Луданова А.В. *[подпись]*
 Воркина М.М. *[подпись]*
 Ахметова Ю.Т. *[подпись]*
 Воробьева Ю.А. *[подпись]*