

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

Название организации: МАДОУ СОШ р.п. Свободный "
Руководитель организации: Варшавская Л.М.
Дата заполнения: 17.09.2024
Поставщик питания: ИПА г.г. Сарат обл. "Моя компания" ООО "Ирис"
Участники проведения мониторинга: Худякова Л.В. Варшавская Л.М.
Цирико Е.В. Водарев О.А.

№ 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). *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. *да.*

5. Культура обслуживания, соблюдение санэпидрежима.

1. Наличие спец.одежды у сотрудников? *да.*
2. Состояние спец.одежды у сотрудников (удовл.). *удов.*
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.
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, 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. *соответств.*
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. *1%*
8. Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности, поступающих пищевых продуктов и готовых блюд. *имеются.*

Дополнительные замечания:

Предложения:

Подписи участников мониторинга:

Худякова Т.В. *Т.В.*
 Варкина М.М. *М.М.*
 Васильева М.С. *М.С.*
 Богарева О.А. *О.А.*
 Чинкина С.В. *С.В.*