

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

Название организации: МАОУ СОШ р.п. Свободный
Руководитель организации: Варшенин А. М.
Дата заполнения: 23.12.2024
Поставщик питания: ИТ-Амурск, Моей Ковбичка, ООО "Светина"
Участники проведения мониторинга: Варшенин А. М., Худякова Я. В.,
Цыкина Е. В., Худяковская И. С., Швердника Т. Ф.

№ 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 циклическое 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 циклического меню для всех возрастных групп, обучающихся (с 7 до 11 лет; с 12 и старше). да
2. Соответствует ли количество приемов пищи регламентированное циклическое 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? да
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. *нмц*

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

5. Культура обслуживания, соблюдение санэпидрежима.

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

6. Оценка готовых блюд.

1. Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит. *де*
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. *де*
4. Температура подачи горячего блюда, приготовление соответствует технологической карте (соблюдены)? *де*
5. Имелись ли факты выдачи остывшей пищи? *нмц*
6. Удовлетворенность ассортиментом и качеством по результатам выборочного опроса детей при наличии согласия их родителей. *удовл.*
7. Объем пищевых отходов после приема пищи, их учет. *2%*
8. Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности, поступающих пищевых продуктов и готовых блюд. *инструкция*

Дополнительные замечания:

Предложения:

Подписи участников мониторинга:

Худякова ФВ
Чукина ЕВ
Тришва НВ
Швергина М
Пудовкина И.С.