

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

Название организации: МАОУ СОШ р.п. Свободный
Руководитель организации: Варюхина Л.И.
Дата заполнения: 10.11.2023
Поставщик питания: ООО Пром-техно Амурский м.п. каб.
Участники проведения мониторинга: Кудрякова Н.В., Цыкина Е.В.,
Сидорова Е.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).
2. Состояние обеденной посуды (без сколов, трещин).
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 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).
9. Факты исключения и замены отдельных блюд при сравнении фактического

- ... с утвержденным циклическим меню. *нет*
- Информирование детей и родителей о здоровом питании. *Да*
- Организация питьевого режима (питьевые фонтанчики, бутилированная вода). *Да*
- 2. 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.). *В порядке*
- 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, 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). *Соответствует*
- 3. Соответствие веса порций циклическому меню.
- 4. Температура подачи горячего блюда, приготовление соответствует технологической карте (соблюдены)?
- 5. Имелись ли факты выдачи остывшей пищи? *нет*
- 6. Удовлетворенность ассортиментом и качеством по результатам выборочного опроса детей при наличии согласия их родителей. *Удовлетворительно*
- 7. Объем пищевых отходов после приема пищи, их учет. *Нет*
- 8. Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности, поступающих пищевых продуктов и готовых блюд. *Да*

Дополнительные замечания:

Предложения:

Подписи участников мониторинга:

Степанова ЕА
 Кушова ЕА
 Вудилова АВ
 Степанов
 Степанова Ю.Б
 Билет