



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

Название организации: ШОУ „СОУШ им. Ю. А. Гагарина“
Руководитель организации и телефон: Егорова О.В. 544-250
Дата заполнения: 31.01.2023г.
Поставщик питания ООО „Бюджетная переделка“
Участники проведения мониторинга Морозова С.В., Егорова О.В.,
Стрессова С.В., Тиханкина Е.В.

№ Показатель качества/вопросы Да Нет

1. Условия соблюдения обучающимися правил личной гигиены.

- 1. Имеется ли доступ к раковинам для мытья рук?
- 2. Имеется мыло, условия для сушки рук?
- 3. Имеются средства для дезинфекции рук?
- 4. Обучающиеся пользуются созданными условиями?

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).
- 4. Проведение уборки обеденного зала после каждого приема пищи с использованием моющих и дезсредств, а также проветривание.
- 5. Инфраструктура обеденного зала обеспечивает условия для реализации буфетной продукции. Нет возможности
- 6. Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой не обнаружены.
- 7. Обеденные столы чистые?
- 8. Все элементы и поверхности столовой легко обрабатываются.

3. Режим работы столовой.

- 1. Имеется ли график приема пищи (продолжительность каждого приема не менее 20 минут)? не все переешем
- 2. Вывешено ли ежедневное цикличное меню в обеденном зале.
- 3. Представление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком, утвержденным директором.

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).
- 2. Соответствует ли количество приемов пищи регламентированное цикличное меню режиму работы школы?
- 3. В меню отсутствуют повторы в смежные дни?
- 4. В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?
- 5. Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?
- 6. От всех партий приготавливаемых блюд снимается бракераж (с записью в бракеражном журнале не менее, чем тремя членами бракеража, исключая работников столовой).
- 7. Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?
- 8. Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевая аллергия). нет. информируют заранее персонал.

9. Факты исключения и замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным циклическим меню. +
10. Информирование детей и родителей о здоровом питании. +
11. Организация питьевого режима (питьевые фонтанчики, бутилированная вода). *выяснен.*
12. Наличие сопроводительных документов, удостоверяющих качество и безопасность поступающих продуктов на пищеблок (деклараций, ветсвидетельств). +
13. Наличие журнала бракеража сырой продукции, своевременность его заполнения. +

5. Культура обслуживания, соблюдение санэпидрежима.

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

6. Оценка готовых блюд.

1. Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит. +
2. Органолептические показатели пищевой продукции по результатам дегустации блюда или рациона из меню текущего дня (вкусно, не вкусно).
3. Соответствие веса порций циклическому меню. +
4. Температура подачи горячего блюда, приготовление соответствует технологической карте (соблюдены)? *+ приемы пищи не нарушены.*
5. Имелись ли факты выдачи остывшей пищи? -
6. Удовлетворенность ассортиментом и качеством по результатам выборочного опроса детей при наличии согласия их родителей. +
7. Объем пищевых отходов после приема пищи, их учет.
8. Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности, поступающих пищевых продуктов и готовых блюд. *исследования не проводились. Утром бассейн.*

Дополнительные

замечания: *Увеличить время приема пищи при необходимости.*

Предложения: *Организовать вечернюю буфетную с полезными напитками и десертами.*

Подписи участников мониторинга:

Шарипова М.Б. [подпись]
Егорова О.В. [подпись]
Стрельцова С.В. [подпись]
Писанкина Е.В. [подпись]

