

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

Название организации: МОУ "СОШ им. Ю.А. Гагарина"
 Руководитель организации и телефон: Серева О.В.
 Дата заполнения: 24.01.24
 Поставщик питания ООО "Большая перемена"
 Участники проведения мониторинга Алейкина Марина
Анатольевна, 1Б.

№ 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.
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)?
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).

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). —
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 дезук. —
4. Использование при раздаче одноразовых перчаток. *не выдается*
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. *нет*
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. *на столах нет*

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)?
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.

Дополнительные

замечания: замечаний к завтраку нет.

Предложения: _____

Подписи участников мониторинга:

Родитель: *Григорьев* *Александров* *М.А.*

Ответственная по питанию *Стрельцова* /Стрельцова С.И./

