

Чек-лист родительского контроля за организацией горячего питания в школе

Название организации: Фирма ООО Дельта 2 р.г. Свирск в с. Курасовка  
 Руководитель организации: Зав. фирмой Квашинко Е.В.  
 Организатор (поставщик) питания: \_\_\_\_\_  
 Дата заполнения: 23.01.2025.  
 Участники проведения мониторинга: \_\_\_\_\_

№ 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, ветеринарных свидетельств). +
  - 13. Наличие журнала бракеража сырой продукции, своевременность его заполнения. +
- 5. Культура обслуживания, соблюдение санитарного режима.**
- 1. Наличие спец.одежды у сотрудников? +
  - 2. Состояние спец.одежды у сотрудников (удовл.). +
  - 3. Наличие средств индивидуальной защиты (масок), их правильное использование, средств для дезинфекции. +
  - 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, солонков. +
- 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:

Предложения:

Подписи

участников мониторинга:

Мамеева К. Н.      БИИ  
 Лесохова Ю. В.      Подпись