

Чек- лист родительского контроля за организацией горячего питания в школе

Название организации: МАОУ «Образовательный центр № 2 «Сфера» р.п. Сенной»
Руководитель организации: Мурашова О.В.
Организатор (поставщик) питания: ИП Ключкова К.В.
Дата заполнения: 23.01.2025
Участники проведения мониторинга: Трещан Л.Е.
Богданов С.В.

№	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 цикличное 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 цикличного меню для всех возрастных групп, обучающихся (с 7 до 11 лет; с 12 и старше).	да	
2	Соответствует ли количество приемов пищи регламентированное цикличное 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?		нет
8	Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевая аллергия).		нет

- 9. Факты исключения и замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным циклическим меню. нет
- 10. Информирование детей и родителей о здоровом питании. да
- 11. Организация питьевого режима (питьевые фонтанчики, бутилированная вода). нет
- 12. 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.). да
- 3. Наличие средств индивидуальной защиты (масок), их правильное использование, средств для дезинфекции. 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. да
- 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, солоннок. 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). да
- 3. Соответствие веса порций циклическому меню. да
- 4. Температура подачи горячего блюда, приготовление соответствует технологической карте (соблюдены)? да
- 5. Имелись ли факты выдачи остывшей пищи? нет
- 6. Удовлетворенность ассортиментом и качеством по результатам выборочного опроса детей при наличии согласия их родителей. да
- 7. Объем пищевых отходов после приема пищи, их учет. да
- 8. Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности, поступающих пищевых продуктов и готовых блюд. да

Дополнительные замечания: _____

Предложения: _____

Подписи

участников мониторинга:

Тришак Л.Е. *Тришак*
Яковва С.В. *Бок*