

Чек-лист родительского контроля за организацией горячего питания в школе

Название организации: Фирма МНОВ ОУ-2 р.п. Свистово в. Курьянов
Руководитель организации: Гав. Гаврилович
Организатор (поставщик) питания: _____
Дата заполнения: 25.04.2025.
Участники проведения мониторинга: Самехова Ю.
Лерен 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. ☒
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 дезинфекционных средств, 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:

Саченко
Корень