



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

Название организации: МБОУ Школа-гимназия №11 Речицкого р-она  
 Руководитель организации: Кубокча Светлана Михайловна  
 Дата заполнения: 19 декабря 2024  
 Поставщик питания: Заварыкина И.В. Давришан Е.К.  
 Участники проведения мониторинга: Климова В.Ю. Быкова Е.А.

№ Показатель качества/вопрос 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 прокачивание). 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. -
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). -
9. Факты исключения и замены отдельных блюд при сравнении фактического

меню с утвержденным циклическим меню.

10. Информирование детей и родителей о здоровом питании. *нет*
11. Организация питьевого режима (питьевые фонтанчики, бутилированная вода). *га*
12. Наличие сопроводительных документов, удостоверяющих качество и безопасность поступающих продуктов на пищеблок (деклараций, ветеринарных свидетельств). *га*
13. Наличие журнала бракеража сырой продукции, своевременность его заполнения. *га*

#### 5. Культура обслуживания, соблюдение санэпидрежима.

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

#### 6. Оценка готовых блюд.

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

Дополнительные замечания:

Предложения:

Подписи участников мониторинга:

*Семелова В.Ю.*

*Бычкова Е.А.*

