



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

Название организации: МОУ ШКОЛО-ГОЛЫЦЫНСКАЯ СОШ⁴

Руководитель организации: Сивохина АМ

Дата заполнения: 27 09 2023

Поставщик питания ЗАВАРЫКИНА, ДАВРЕШЯК, ХЛЕБЗАВОД

Участники проведения мониторинга СЕМЕНОВА ВЮ, БЫКОВА ЕА

№ Показатель качества/вопросы

Да Нет

1. Условия соблюдения обучающимися правил личной гигиены.

1. Имеется ли доступ к раковинам для мытья рук? А
2. Имеется мыло, условия для сушки рук? А
3. Имеются средства для дезинфекции рук? А
4. Обучающиеся пользуются созданными условиями? А

2. Санитарно-техническое состояние обеденного зала.

1. Состояние обеденной мебели (без видимых повреждений). А
2. Состояние обеденной посуды (без сколов, трещин). А
3. На столовых приборах и тарелках отсутствует влага (осуществляется прокаливание). А
4. Проведение уборки обеденного зала после каждого приема пищи с использованием моющих и дезсредств, а также проветривание. А
5. Инфраструктура обеденного зала обеспечивает условия для реализации буфетной продукции.
6. Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой не обнаружены. не обнаружены
7. Обеденные столы чистые? А
8. Все элементы и поверхности столовой легко обрабатываются. А

3. Режим работы столовой.

1. Имеется ли график приема пищи (продолжительность каждого приема не менее 20 минут)? А
2. Вывешено ли ежедневное цикличное меню в обеденном зале. А
3. Представление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком, утвержденным директором. А

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). А
2. Соответствует ли количество приемов пищи регламентированное цикличное меню режиму работы школы? А
3. В меню отсутствуют повторы в смежные дни? А
4. В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты? А
5. Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии? А
6. От всех партий приготавливаемых блюд снимается бракераж (с записью в бракеражном журнале не менее, чем тремя членами бракеража, исключая работников столовой). А
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.

нет

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

5. Культура обслуживания, соблюдение санэпидрежима.

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

6. Оценка готовых блюд.

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

Дополнительные

замечания: ЗАМЕЧАНИЙ НЕТ

Предложения:

Подписи участников мониторинга:

Вели - СЕМЕНОВА ВЮ
Е.В.Вели - БЫКОВА ЕА

