

## Чек- лист родительского контроля за организацией горячего питания в школе

Название организации: МОУ «СОШ им. Г.И. Марчука р.п. Духовницкое»

Руководитель организации: директор Фролова Татьяна Анатольевна

Организатор (поставщик) питания: \_\_\_\_\_

Дата заполнения: 19 ноября

Участники проведения мониторинга: родители 3 А класса

(Ерохина Елена Ивановна, Гордюжина Виктория Петровна)

№ 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?

### 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. не обнаружено
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? 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. *+*
11. Организация питьевого режима (питьевые фонтанчики, бутилированная вода). *есть*
12. Наличие сопроводительных документов, удостоверяющих качество и безопасность поступающих продуктов на пищеблок (деклараций, ветсвидетельств). *есть*
13. Наличие журнала бракеража сырой продукции, своевременность его заполнения. *есть*

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

1. Наличие спец.одежды у сотрудников? *+*
2. Состояние спец.одежды у сотрудников (удовл.). *+*
3. Наличие средств индивидуальной защиты (масок), их правильное использование, средств для дезрук. *+*
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, солонок. *+*

#### 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? *нет*
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: \_\_\_\_\_

*Тордоскина В.И. Творец*  
*Сробикина С.И. С. Chef*