



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

Название организации: МГУ, СОШ п. Сивеговской
Руководитель организации и телефон: Сирота Е.А. 8-845-76-4-51-29.
Дата заполнения: 27.02.2022.
Поставщик питания ИП "Волков"
Участники проведения мониторинга члены родительского комитета
Сулцева Т.А., Локкова Л.А.

№ 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).
2. Состояние обеденной посуды (без сколов, трещин).
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. нет.
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). да.

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). *да.*
12. Наличие сопроводительных документов, удостоверяющих качество и безопасность поступающих продуктов на пищеблок *да.*
(деклараций, ветсвидетельств).
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.).
3. Наличие средств индивидуальной защиты (масок), их правильное использование, средств для дезрук. *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, солонок. *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).
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: *нет.*

Предложения:

Подписи участников мониторинга:

Сидорова (Сидорова Т. В.)
Корова (Корова А. С.)

