

Чек-лист родительского контроля за организацией горячего питания в школе

Название организации:

МОУ "СОШ №2"

Руководитель организации:

Кашукова И.В.

Организатор (поставщик) питания:

"Большая Перемена"

Дата заполнения:

03.10.2024

Участники проведения мониторинга:

Тяпкина Ю.К.,
Тюлькина А.А.
Швецова В.В., Редорук В.Ю.

№ 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 циклическое 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 циклического меню для всех возрастных групп, обучающихся (с 7 до 11 лет; с 12 и старше). ☒
2. Соответствует ли количество приемов пищи регламентированное циклическое 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, ветсвидетельств). ☒
13. Наличие журнала бракеража сырой продукции, своевременность его заполнения. ☒

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. *есть*
7. Наличие профессионального образования у зав. производством и поваров. *+*
8. Имеется ли график уборки, проветривания помещений пищеблока. *имеется*
9. Наличие книги предложений и отзывов. *есть*
10. Наличие салфеток на столах, подставок для столовых приборов, солонок. *нет*

6. Оценка готовых блюд.

1. Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит. *вареный. аппетитно*
2. Органолептические показатели пищевой продукции по результатам дегустации блюда или рациона из меню текущего дня (вкусно, не вкусно). *вкусно*
3. Соответствие веса порций цикличному меню. *+*
4. Температура подачи горячего блюда, приготовление соответствует технологической карте (соблюдены)? *не знаю*
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. *есть*
8. Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности, поступающих пищевых продуктов и готовых блюд. *+*

Дополнительные замечания:

Замечаний дополнительных нет.

Предложения:

*Моя родительская контроль
и были полностью удовлетворены качеством
питания. Нам понравился режим выхо-
довой столовой. Персонал доброжелательный.
Завтрак был очень вкусным, всё горячее.*

Подписи

участников мониторинга:

Ряжкова Ю.К. / [подпись]
Теловикова А.В. / [подпись]
Шевченко В.В. / [подпись]
Кудрявцева В.В. / [подпись]