

Чек-лист родительского контроля за организацией горячего питания в школе

Название организации: ООО "Солн. №82"

Руководитель организации: Калугина И.В.

Организатор (поставщик) питания: ООО "Балый перемет"

Дата заполнения: 11.10.2024

Участники проведения мониторинга: Серова О.В., Курочкина А.С.

Мещенин В.В. Ястребова В.Ю.

№ Показатель качества/вопросы

Да Нет

1. Условия соблюдения обучающимися правил личной гигиены.

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

2. Санитарно-техническое состояние обеденного зала.

1. Состояние обеденной мебели (без видимых повреждений). без повреждений
2. Состояние обеденной посуды (без сколов, трещин). без сколов
3. На столовых приборах и тарелках отсутствует влага (осуществляется прокаливание). отсутствует
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. 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)? имеется
2. Вывешено ли ежедневное циклическое 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 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? да
3. В меню отсутствуют повторы в смежные дни? отсутствует
4. В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты? отсутствует
5. Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии? есть
6. От всех партий приготавливаемых блюд снимается бракераж (с записью в бракеражном журнале не менее, чем тремя членами бракеража, исключая работников столовой). есть
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). не знаю
9. Факты исключения и замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным циклическим меню. нет
10. Информирование детей и родителей о здоровом питании. н.г.г.г.г., на сайте
11. Организация питьевого режима (питьевые фонтанчики, бутилированная вода). +
12. Наличие сопроводительных документов, удостоверяющих качество и безопасность поступающих продуктов на пищеблок (деклараций, ветеринарных). не знаю
13. Наличие журнала бракеража сырой продукции, своевременность его заполнения. +

5. Культура обслуживания, соблюдение санэпидрежима.

1. Наличие спец. одежды у сотрудников? есть
2. Состояние спец. одежды у сотрудников (удовл.). +
3. Наличие средств индивидуальной защиты (масок), их правильное использование, средств для дезук. +
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. *+*
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. *аппетитно*
2. Органолептические показатели пищевой продукции по результатам дегустации блюда или рациона из меню текущего дня (вкусно, не вкусно). *вкусно*
3. Соответствие веса порций циклическому меню. *да*
4. Температура подачи горячего блюда, приготовление соответствует технологической карте (соблюдены)? *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: _____

*Запросе свиних сацмак
ва кирамиса сар црмиса, саставуеши миса.*

Подписи

участников мониторинга: _____

*Сергеева А.А. [подпись]
Сидорова Е.А. [подпись]
Медведева В.В. [подпись]
Родина В.Ю. [подпись]*