

Чек-лист родительского контроля за организацией горячего питания в школе

Название организации: МОУ "СОШ №82"
Руководитель организации: Калтыкова ИВ
Организатор (поставщик) питания: "Большая перемена"
Дата заполнения: 13.09.2024
Участники проведения мониторинга: Гурарова В.Ю.,
Серова Т.Ц., Шевченко ВВ

№ 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? 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. ☒
10. Информирование детей и родителей о здоровом питании. есть
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.
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 цикличному меню. +
4. Температура подачи горячего блюда, приготовление соответствует технологической карте (соблюдены)?
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.
8. Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности, поступающих пищевых продуктов и готовых блюд.

Дополнительные замечания:

Предложения: 13.09.24г. На завтрак - мюв. с кефиром, тунец, колбасой. Все было вкусно. Блюда теплые, рис не переварен. Меню соответствует.

Подписи

участников мониторинга:

Сирова Татьяна, Павловская (А)
Медведева Е.В. / Е.В. / Сир.
Жуковская Е.Ю. / Е.Ю.