

Чек-лист родительского контроля за организацией горячего питания в школе

Название организации: МОУ "СОШ № 82"
Руководитель организации: Каймукова И.В.
Организатор (поставщик) питания: ООО "Большая перемена"
Дата заполнения: 20.09.2024г.
Участники проведения мониторинга: Шевченко В.В.
Труфина К.А., Федорова Е.Ю.
Каткова Ю.К.

№ 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). хорошо
2. Состояние обеденной посуды (без сколов, трещин). без сколов
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. +
5. Инфраструктура обеденного зала обеспечивает условия для реализации буфетной продукции.
6. Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой не обнаружены. не обнаруж.
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)? есть
2. Вывешено ли ежедневное циклическое меню в обеденном зале. имеется
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). есть
2. Соответствует ли количество приемов пищи регламентированное циклическое меню режиму работы школы? да
3. В меню отсутствуют повторы в смежные дни? нет 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). 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). есть
9. Факты исключения и замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным циклическим меню. +
10. Информирование детей и родителей о здоровом питании. на сайте
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. есть только

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 деззук. +
4. Использование при раздаче одноразовых перчаток. есть
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: *Меню соответствует.*

Обед более вкусным, еда горячая. В столовой чисто, беспрерывной журнале закончен.

Предложения:

Более фруктов в меню!

Подписи

участников мониторинга:

Труцезра К.А. / Труцезра
Шевченко В.Б. / Шевченко
Резцова В.Ю. / Резцова