

Чек- лист родительского контроля за организацией горячего питания в школе

Название организации: МОУ "СОШ №82"
Руководитель организации: Калтунова Г.В.
Организатор (поставщик) питания: ООО "Большая перемена"
Дата заполнения: 24.03.25 г.
Участники проведения мониторинга: Кузнецова О.С.
Ивченко В.В.

№ 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 цикличное 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 цикличного меню для всех возрастных групп, обучающихся (с 7 до 11 лет; с 12 и старше).
- + 2. Соответствует ли количество приемов пищи регламентированное цикличное 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 цикличным 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, ветеринарных свидетельств).
- + 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: Все вкусно, аппетитно
вошедши. Блюда горячие.

Предложения:

Подписи

участников мониторинга:

Кушечкова О.С.

29.03.2025