

Чек-лист родительского контроля за организацией горячего питания в школе

Название организации: МДОУ "СОШ N 82"

Руководитель организации: Калтунова И.В.

Организатор (поставщик) питания: "Большая перемена"

Дата заполнения: 27.09.2024

Участники проведения мониторинга: Тавядин Э.Б., Сергеева О.А.,
Шевченко С.В., Пирерова 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? есть
4. Обучающиеся пользуются созданными условиями? да

2. Санитарно-техническое состояние обеденного зала.

1. Состояние обеденной мебели (без видимых повреждений). +
2. Состояние обеденной посуды (без сколов, трещин). нормальное
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. не обнаружено
7. Обеденные столы чистые? 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)? имеется
2. Вывешено ли ежедневное цикличное меню в обеденном зале. да
3. Представление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком, утвержденным директором. соответст.

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? да
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? есть
6. От всех партий приготавливаемых блюд снимается бракераж (с записью в бракеражном журнале не менее, чем тремя членами бракеража, исключая работников столовой). снимается, бракер. журнал есть
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. есть
11. Организация питьевого режима (питьевые фонтанчики, бутилированная вода). фонтанчики
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.). удовл.
3. Наличие средств индивидуальной защиты (масок), их правильное использование, средств для деззук. +
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. **есть**
10. Наличие салфеток на столах, подставок для столовых приборов, солоннок. **—**

6. Оценка готовых блюд.

1. Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит. **да**
2. Органолептические показатели пищевой продукции по результатам дегустации блюда или рациона из меню текущего дня (вкусно, не вкусно). **Вкусно очень**
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? **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: **Заглянуть в кб !!!**

Предложения: **много раздобавок, документов все в наличии, помещение чистое, новое, свежий ремонт. Обед (ужин) съели, было очень вкусно.**

Подписи

участников мониторинга:

Давыдова В.В. / [подпись]
Сергеева О.А. / [подпись]
Шевченко В.В. / [подпись]
Редорова В.Ю. / [подпись]