

Чек-лист родительского контроля за организацией горячего питания в школе

Название организации: ООО, СОВЕТ
Руководитель организации: Колтунова ЧВ
Организатор (поставщик) питания: ООО, Большая перемена
Дата заполнения: 28.02.2023г.
Участники проведения мониторинга: Навигатор Эммануил Робертовна.

№ 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). +
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. нет
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? нет
4. В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты? Да
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, включая 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. Да
10. Информирование детей и родителей о здоровом питании. Да
11. Организация питьевого режима (питьевые фонтанчики, бутилированная вода). Да
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). *Вкусно*
3. Соответствие веса порций цикличному меню. ☒
4. Температура подачи горячего блюда, приготовление соответствует технологической карте (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: *Замечаний нет, хорошо бы подать свежие фрукты, овощи.*

Предложения: *Свежие огурцы*

Подписи

участников мониторинга:

А.В.Ф. Давыденко Э.И.И. Рогова
Терина Ирина Владимировна