



**Чек-лист общественного родительского контроля  
за организацией горячего питания в образовательной организации**

Название организации: МОУ «СОШ п. Новозавелитский»<sup>4</sup>  
 Руководитель организации и телефон: Недзимова Ольга Владимировна  
 Дата заполнения: 3.04.2013  
 Поставщик питания: Валеков С.В.  
 Участники проведения мониторинга: Иршадбетова Д.К.  
Бакаева С.М.

№ 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). Да
- 2. Состояние обеденной посуды (без сколов, трещин). Да
- 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. Да
- 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? Да
- 8. Все элементы и поверхности столовой легко обрабатываются. Да

**3. Режим работы столовой.**

- 1. Имеется ли график приема пищи (продолжительность каждого приема не менее 20 минут)? Да
- 2. Вывешено ли ежедневное цикличное меню в обеденном зале. Да
- 3. Представление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком, утвержденным директором. Да

**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). Да
- 2. Соответствует ли количество приемов пищи регламентированное цикличное меню режиму работы школы? Да
- 3. В меню отсутствуют повторы в смежные дни? Да
- 4. В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты? Да
- 5. Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии? Да
- 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).

- 9. Факты исключения и замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным циклическим меню. Нет
- 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). Да
- 13. Наличие журнала бракеража сырой продукции, своевременность его заполнения. Да

**5. Культура обслуживания, соблюдение санэпидрежима.**

- 1. Наличие спец.одежды у сотрудников? Да
- 2. Состояние спец.одежды у сотрудников (удовл.). Удов.
- 3. Наличие средств индивидуальной защиты (масок), их правильное использование, средств для дезрук. Да
- 4. Использование при раздаче одноразовых перчаток. Да
- 5. Наличие дезсредств, инструкций к ним, правильное их использование и размещение в обеденном зале (недоступном для детей). Да
- 6. Наличие личной медицинской книжки с пройденным медицинским осмотром, гигиеническим обучением и профилактическими прививками. Да
- 7. Наличие профессионального образования у зав.производством и поваров. Да
- 8. Имеется ли график уборки, проветривания помещений пищеблока. Да
- 9. Наличие книги предложений и отзывов. Да
- 10. Наличие салфеток на столах, подставок для столовых приборов, солонок. Да

**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). Да, вкусно
- 3. Соответствие веса порций циклическому меню. Да
- 4. Температура подачи горячего блюда, приготовление соответствует технологической карте (соблюдены)? Да
- 5. Имелись ли факты выдачи остывшей пищи? Нет
- 6. Удовлетворенность ассортиментом и качеством по результатам выборочного опроса детей при наличии согласия их родителей. Да
- 7. Объем пищевых отходов после приема пищи, их учет. Да
- 8. Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности, поступающих пищевых продуктов и готовых блюд. Да

Дополнительные замечания: \_\_\_\_\_

Предложения: \_\_\_\_\_

Подписи участников мониторинга:

*Жакр*  
*Кривц*

