



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

Название организации: МБОУ СОШ п. Негозабужеский  
Руководитель организации и телефон: Цимашкевич Диана Яковлевна  
Дата заполнения: 7.10.2024  
Поставщик питания: Волков С.В.  
Участники проведения мониторинга: Шукшета С.М.  
Жукова 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. *ja*
- 10. Информирование детей и родителей о здоровом питании. *ja*
- 11. Организация питьевого режима (питьевые фонтанчики, бутилированная вода). *ja*
- 12. Наличие сопроводительных документов, удостоверяющих качество и безопасность поступающих продуктов на пищеблок (деклараций, ветсвидетельств). *ja*
- 13. Наличие журнала бракеража сырой продукции, своевременность его заполнения. *ja*

**5. Культура обслуживания, соблюдение санитарно-гигиенического режима.**

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

**6. Оценка готовых блюд.**

- 1. Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит. *ja*
- 2. Органолептические показатели пищевой продукции по результатам дегустации блюда или рациона из меню текущего дня (вкусно, не вкусно). *ja*
- 3. Соответствие веса порций циклическому меню. *ja*
- 4. Температура подачи горячего блюда, приготовление соответствует технологической карте (соблюдены)? *ja*
- 5. Имелись ли факты выдачи остывшей пищи? *нет*
- 6. Удовлетворенность ассортиментом и качеством по результатам выборочного опроса детей при наличии согласия их родителей. *ja*
- 7. Объем пищевых отходов после приема пищи, их учет. *ja*
- 8. Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности, поступающих пищевых продуктов и готовых блюд. *ja*

Дополнительные

замечания: \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

Предложения: \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

Подписи участников мониторинга: *шурф* *в.в.*

