



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

Название организации: МДУ «СОШ п. Новозавалтский»
 Руководитель организации и телефон: Жедимова Ольга Владимировна
 Дата заполнения: 22.03.2023
 Поставщик питания: Волков С.В.
 Участники проведения мониторинга: Иршатаметова Д.К.
Галаева С.Ж.

№ 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.). *Да*
- 3. Наличие средств индивидуальной защиты (масок), их правильное использование, средств для деззук. *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, солоннок. *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*
- 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:

Заря
Ирина

