



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

Название организации: МОУ "СОШ № 1 Новокавалковский"
 Руководитель организации и телефон: Иршадбекова Дилара Кабдуловна.
 Дата заполнения: 23.10.2022
 Поставщик питания: Васков С.В.
 Участники проведения мониторинга: Шукцеева С.М.
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 цикличным 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). *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 дезинфекции. *Да*
- 4. Использование при раздаче одноразовых перчаток. *Да*
- 5. Наличие дезинфекционных средств, 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, солонки. *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). *вкусно*
- 3. Соответствие веса порций цикличному 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: *Балф*
Шур

