



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

Название организации: МОУ «СОШ №1 Новозеленской»  
Руководитель организации и телефон: Кудимова Елена Владимировна  
Дата заполнения: 7.02.2023  
Поставщик питания: Валков С.В.  
Участники проведения мониторинга: Григорьевичева Я.К.  
Закаева С.И.

№ Показатель качества/вопросы

Да Нет

**1. Условия соблюдения обучающимися правил личной гигиены.**

1. Имеется ли доступ к раковинам для мытья рук?
2. Имеется мыло, условия для сушки рук?
3. Имеются средства для дезинфекции рук?
4. Обучающиеся пользуются созданными условиями?

Да  
Да  
Да  
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.
7. Обеденные столы чистые?
8. Все элементы и поверхности столовой легко обрабатываются.

Да  
Да  
Да  
Да  
Нет  
Да  
Да

**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.

Да  
Да  
Да

**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?
4. В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?
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, исключая работников столовой).
7. Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?
8. Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевая аллергия).

Да  
Да  
Да  
Да  
Да  
Да  
Нет

- 9. Факты исключения и замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным циклическим меню.
- 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 дезину. 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). 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: *Жафар*  
*Ирсаев*

