

## Чек-лист родительского контроля за организацией горячего питания в школе

Название организации: МОУ СОШ № 1 г. Маргуня р.н. Духовницкого  
Руководитель организации: Гришова Г. А.  
Организатор (поставщик) питания: Вязаничева Е. А.  
Дата заполнения: 13.10.2020  
Участники проведения мониторинга: Каволина Оксана  
Васильева Ульяна Чижов Алексей Александрович

№ 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). Нет
2. Состояние обеденной посуды (без сколов, трещин).
3. На столовых приборах и тарелках отсутствует влага (осуществляется Да прокаливание).
4. Проведение уборки обеденного зала после каждого приема пищи с Да использованием моющих и дезсредств, а также проветривание.
5. Инфраструктура обеденного зала обеспечивает условия для Да Нет реализации буфетной продукции.
6. Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой не Нет обнаружены.
7. Обеденные столы чистые? Да
8. Все элементы и поверхности столовой легко обрабатываются.

### 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? Нет Да
3. В меню отсутствуют повторы в смежные дни? Отсутствуют
4. В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты? Отсутствуют
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). Да

- Факты исключения и замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным цикличным меню. ✓
- 10. Информирование детей и родителей о здоровом питании. ✓
- 11. Организация питьевого режима (питьевые фонтанчики, бутилированная вода). ✓
- 12. Наличие сопроводительных документов, удостоверяющих качество и безопасность поступающих продуктов на пищеблок (деклараций, ветсвидетельств). ✓
- 13. Наличие журнала бракеража сырой продукции, своевременность его заполнения. ✓

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

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

**6. Оценка готовых блюд.**

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

Дополнительные

замечания:

*замечаний нет*

Предложения:

Подписи

участников мониторинга:

*Каждирова*

*Калдыка Оксана Васильевна, Каждирова  
Клезов Алексей Александрович*