

20.11.24

Чек-лист родительского контроля за организацией горячего питания в школе

Название организации: МОУ СОШ № 1 им. Я.И. Яковлева

Руководитель организации: Давыдова СВ

Организатор (поставщик) питания: № 11. 2024

Дата заполнения: 20.11.2024

Участники проведения мониторинга: Смирновская СВ

Показатель качества/вопроса 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 дезинфектантов, а также проветривание. Да
 - 5. Инфраструктура обеденного зала обеспечивает условия для реализации буфетной продукции. Нет
 - 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 циклическое 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 циклического меню для всех возрастных групп, обучающихся (с 7 до 11 лет, с 12 и старше). Да
- 2. Соответствует ли количество приемов пищи регламентированное циклическое 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 партийготавливаемых 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? Да
- 8. Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевая аллергия). Да

- 9. Факты исключения и замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным циклическим 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, ветвидельств). Да
- 13. Наличие журнала бракеража сырой продукции, своевременность его заполнения. Да

5. Культура обслуживания, соблюдение санитарного режима.

- 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 дезинфекции. Да
- 4. Использование при раздаче одноразовых перчаток. Да
- 5. Наличие дезинфектантов, 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, солонков. 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:

Вкусное блюдо в зале (9 амперт)

Вопросы всем сотрудникам

Подписи: Смирновская СВ

Участников мониторинга: Давыдова СВ

СВ

Чек-лист родительского контроля за организацией горячего питания в школе

Название организации: _____

Руководитель организации: _____

Организатор (поставщик) питания: _____

Дата заполнения: 29.11.2024 год

Участники проведения мониторинга: Коробейникова Анастасия

Зайцева Елена Александровна

№ Показатель качества/вопроса

Да Нет

1. Условия соблюдения обучающимися правил личной гигиены.

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

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 (осушается/прокаливание).
4. Проведение уборки обеденного зала после каждого приема пищи с использованием моющих и дезинфектантов, 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? Имеется, суше
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)? Имеется
2. Вывешено ли ежедневное пикетное меню в обеденном зале.
3. Представление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком, утвержденным директором.

4. Соблюдение требований по организации питания детей.

1. Наличие на сайте школы пикетного меню для всех возрастных групп, обучающихся (с 7 до 11 лет; с 12 и старше).
2. Соответствует ли количество приемов пищи регламентированное пикетное меню режиму работы школы? Совпадает
3. В меню отсутствуют повторы в смежные дни? Отсутствует
4. В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты? Отсутствуют
5. Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии? Есть
6. От всех партий приготовляемых 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? Не выявлялись
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 пикетным 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, ветеринарных).

13. Наличие журнала бракеража сырой продукции, своевременность его заполнения.

5. Культура обслуживания, соблюдение санитарного режима.

1. Наличие спец. одежды у сотрудников? Имеется
2. Состояние спец. одежды у сотрудников (удовл.). удовлетворительно
3. Наличие средств индивидуальной защиты (масок), их правильное использование, средств для дезинфекции.
4. Использование при раздаче одноразовых перчаток.
5. Наличие дезинфектантов, инструкций к ним, правильное их использование и размещение в обеденном зале (недоступно 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, солоннок.

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 пикетному меню.
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: отсутствуют

Предложения: все используем

Подписи

Участников мониторинга:

Камилла

Чек-лист родительского контроля за организацией горячего питания в школе

Название организации: _____
Руководитель организации: _____

Организатор (поставщик) питания: 13.12.2024
Дата заполнения: _____

Участники проведения мониторинга: Малышева Е.В
Мочалова Я.В 80 кк. Ку. Рук.
Девилл Е.Р.

Да Нет

№ Показатель качества/вопроса

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)
- 2. Состояние обеденной посуды (без сколов, трещин).
- 3. На столовых приборах и тарелках отсутствует влага (осущаются/спрокапывание).
- 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. нет
- 6. Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой не обнаружены. да
- 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 пикетичное 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 пикетичного меню для всех возрастных групп, обучающихся (с 7 до 11 лет; с 12 и старше). да
- 2. Соответствует ли количество приемов пищи регламентированное пикетичное меню режиму работы школы? да
- 3. В меню отсутствуют повторы в смежные дни? да
- 4. В меню отсутствуют запрещающие блюда и продукты? да
- 5. Есть ли в организации приказы 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

9. Факты исключения и замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным пикетичным меню. да

10. Информирование детей и родителей о здоровье питания. да

11. Организация питьевого режима (питьевые фонтанчики, бутылированная 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 санитарного режима.

- 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 дезрук. да
- 4. Использование при раздате одноразовых перчаток. да
- 5. Наличие дезсредств, инструкций к ним, правильное их использование и размещение в обеденном зале (недоступном для детей). да
- 6. Наличие личной медлицензионной книжки с пройденным медлиценским осмотром, гигиеническим обучением и проффилактическими 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). да
- 3. Соответствие веса порций пикетичному меню. да
- 4. Температура подачи горячего блюда, приготовление соответствует технологической карте (соблюдены)? да
- 5. Имелась 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: Шеф-повар имеет лицензию

едем как как дешик шакс ед

добавили в меню больше

Предложения: шаксаришакс шаксаришакс

Подписи Участников мониторинга: Мочалова Я.В

Чек-лист родительского контроля за организацией горячего питания в школе

Название организации: _____

Руководитель организации: _____

Организатор (поставщик) питания: А.А. Ремесло

Дата заполнения: 12.02.2020

Участники проведения мониторинга: Мухоморова

Алиев, Ковалева, Родыгина

Дубинина, Иванова и др. Ковалева

№ Проведения контроля/вопроса

Да Нет

1. Условия соблюдения обучающимися правил личной гигиены.

1. Имеется ли доступ к раковинам для мытья рук? да да
2. Имеется мыло, условия для сушки рук? да да
3. Имеются средства для дезинфекции рук? да да
4. Обучающиеся пользуются созданными условиями? да 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 дезинфектантов, а также проветривание. да
5. Инфраструктура обеденного зала обеспечивает условия для реализации буфетной продукции. нет
6. Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой не обнаружены. да
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 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 циклического меню для всех возрастных групп, обучающихся (с 7 до 11 лет; с 12 и старше). да
2. Соответствует ли количество приемов пищи регламентированное циклическое меню режиму работы школы? да
3. В меню отсутствуют повторы в смежные дни? да да
4. В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты? да 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). да

9. Факты исключения и замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным циклическим меню. да

10. Информирование детей и родителей о здоровом питании. да

11. Организация питьевого режима (питьевые фонтанчики, бутылированная вода). да

12. Наличие сопроводительных документов, удостоверяющих качество и безопасность поступающих продуктов на пищеблок (деклараций, ветеринарность). да

13. Наличие журнала бракеража сырой продукции, своевременность его заполнения. да

5. Культура обслуживания, соблюдение санитарного режима.

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 дезинфекции. да да
4. Использование при раздаче одноразовых перчаток. да
5. Наличие дезинфектантов, инструкций к ним, правильное их использование и размещение в обеденном зале (недоступном для детей). да
6. Наличие личной медицинской книжки с ежедневным медицинским осмотром, гигиеническим обучением и профилактическими прививками. да да
7. Наличие профессионального образования у зав. производством и поваров. да да
8. Имеется ли график уборки, проветривания помещений пищеблока. да 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). 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 да
7. Объем пищевых отходов после приема пищи, их учет. да да
8. Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности, поступающих пищевых продуктов и готовых блюд. да да

Дополнительные замечания: можно дать меню детям

её не есть, мам как раз

Предложения: прекратить прием

Подписи

участников мониторинга:

Мухоморова А.А.