

Чек-лист родительского контроля за организацией горячего питания в школе

Название организации: МБОУ СОШ № 1 г.п. Березки
Руководитель организации: Мамочкина С.В.
Организатор (поставщик) питания: _____
Дата заполнения: 20.03.25г.
Участники проведения мониторинга: Мамочкина С.В.

№ Показатель качества/вопрос

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 да
2. Состояние обеденной посуды (без сколов, трещин). без сколов
3. На столовых приборах и тарелках отсутствует влага (осуществляется прокаливание). осуществляется
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. отсутствуют
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 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). нет

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

5. Культура обслуживания, соблюдение санэпидрежима.

1. Наличие спец. одежды у сотрудников (удовл.). да
2. Состояние спец. одежды у сотрудников (масок), их правильное использование, средств для дезинфекции. да да
3. Наличие средств индивидуальной защиты (масок), их правильное использование, средств для дезинфекции. да да
4. Использование при раздаче одноразовых перчаток. да да
5. Наличие дезсредств, инструкций к ним, правильное их использование и размещение в обеденном зале (недоступно для детей). да да
6. Наличие личной медпсихологической книжки с пройденным 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, солонок. да 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 вкисно). хорошо
3. Соответствие веса порций циклическому меню. да
4. Температура подачи горячего блюда, при оформлении соответствует технологической карте (соблюдены)? соблюдены
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.
8. Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности, поступающих пищевых продуктов и готовых блюд.

Дополнительные замечания: Замечаний нет

Предложения:

Подпись

участников мониторинга: