



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

Название организации: МБОУ "СОШ № 1 г. Стригань"

Руководитель организации: Захарович И.В.

Дата заполнения: 25.02.25

Поставщик питания: _____

Участники проведения мониторинга: _____

Симонова Т.В.

№ 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).
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. 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 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). 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).

12. Наличие сопроводительных документов, удостоверяющих качество и безопасность поступающих продуктов на пищеблок (деклараций, ветеринарных свидетельств). *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.).

3. Наличие средств индивидуальной защиты (масок), их правильное использование, средств для дезинфекции. *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, 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).

3. Соответствие веса порций циклическому меню. *да*

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. *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:

Работы столовой ровными

Предложения:

здесь нет

Подписи участников мониторинга:

Семетов

