



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

Название организации: МОУ «СОШ п. Новозавитский»
Руководитель организации и телефон: Кедричко Ольга Владимировна
Дата заполнения: 28.11.2022
Поставщик питания: Велков С.В.
Участники проведения мониторинга: Ирмашева А.Т.
Жакова С.Ж.

№	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).	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 дезсредств, а также проветривание.	Да	
5.	Инфраструктура обеденного зала обеспечивает условия для реализации буфетной продукции.		
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 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).		

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, 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, у всех.*
3. Наличие средств индивидуальной защиты (масок), их правильное использование, средств для дезрук. *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: *Ирина*

