

**Чек- лист родительского контроля за организацией  
горячего питания в школе МАОУ СОШ №1  
имени А.Ф. Крамаренко**

Название организации: МАОУ СОШ №1

Дата заполнения: 26.11.2024

Участники проведения мониторинга: Лобалева А.А.

| №   |  | Да | Нет |
|-----|--|----|-----|
|     | <b>Условия соблюдения обучающимися правил личной</b>   |    |     |
| 1.  | Имеется ли доступ к раковинам для мытья рук?   | ✓  |     |
| 2.  | Имеется мыло, условия для сушки рук?   | ✓  |     |
| 3.  | Имеются средства для дезинфекции рук?  | ✓  |     |
| 4.  | Обучающиеся пользуются созданными условиями?   | ✓  |     |
|     | <b>Санитарно-техническое состояние обеденного зала</b>   |    |     |
| 5.  | Состояние обеденной мебели (без видимых повреждений).  | ✓  |     |
| 6.  | Состояние обеденной посуды (без сколов, трещин).   | ✓  |     |
| 7.  | На столовых приборах и тарелках отсутствует влага (осуществляется прокаливание).   | ✓  |     |
| 8.  | Проведение уборки обеденного зала после каждого приема пищи с использованием моющих и дезсредств, а также проветривание. | ✓  |     |
| 9.  | Обеденные столы чистые?<br>Все элементы и поверхности столовой легко обрабатываются.                                     | ✓  |     |
|     | <b>Соблюдение требований по организации питания детей</b>  |    |     |
| 10. | Наличие на сайте школы циклического меню для всех возрастных групп, обучающихся (с 7 до 11 лет; с 12 и старше).          | ✓  |     |
| 11. | Соответствует ли количество приемов пищи регламентированное циклическое меню режиму работы школы?                        | ✓  |     |
| 12. | В меню отсутствуют повторы в смежные дни?  | ✓  |     |
| 13. | В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?   | ✓  |     |
| 14. | Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?   | ✓  |     |

|  |   |            |   |
|--|---|------------|---|
| 15.  | От всех партий приготавливаемых блюд снимается бракераж (с записью в бракеражном журнале не менее, чем тремя членами бракеража, исключая работников столовой).                | ✓          |   |
| 16.  | Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?   |            | ✓ |
| 17.  | Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевая аллергия).  |            | ✓ |
| 18.  | Факты исключения и замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным циклическим меню.   |            | ✓ |
| 19.  | Информирование детей и родителей о здоровом питании.  | ✓          |   |
| 20.  | Организация питьевого режима (питьевые фонтанчики, бутилированная вода).  | фонтанчики |   |
| 21.  | Наличие сопроводительных документов, удостоверяющих качество и безопасность поступающих продуктов на пищеблок (деклараций, ветсвидетельств).                                  | ✓          |   |
| 22.  | Наличие журнала бракеража сырой продукции, своевременность его заполнения.  | ✓          |   |
| <b>Культура обслуживания, соблюдение санэпидрежима</b> |   |            |   |
| 23.  | Наличие спец.одежды у сотрудников?  | ✓          |   |
| 24.  | Состояние спец.одежды у сотрудников.  | хорошее    |   |
| 25.  | Наличие средств индивидуальной защиты (масок), их правильное использование, средств для деззрук.  |            | ✓ |
| 26.  | Использование при раздаче одноразовых перчаток.   | ✓          |   |
| 27.  | Наличие дезсредств, инструкций к ним, правильное их использование и размещение в обеденном зале (недоступном для детей).  | ✓          |   |
| 28.  | Наличие личной медицинской книжки с пройденным медицинским осмотром, гигиеническим обучением и профилактическими прививками.  | ✓          |   |
| 29.  | Наличие профессионального образования у зав.производством и поваров.  | ✓          |   |
| 30.  | Имеется ли график уборки, проветривания помещений пищеблока.<br>Наличие книги предложений и отзывов.<br>Наличие салфеток на столах, подставок для столовых приборов, солонок. | ✓          |   |
| <b>Оценка готовых блюд.</b>                            |   |            |   |
| 31.  | Наличие ежедневного меню с указанием веса\объема блюд и кулинарных изделий  | ✓          |   |
| 32.  | Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит.  | ✓          |   |

|     |  |        |  |
|-----|--|--------|--|
| 33. | Органолептические показатели пищевой продукции по результатам дегустации блюда или рациона из меню текущего дня (вкусно, не вкусно). | вкусно |  |
| 34. | Соответствие веса порций цикличному меню.  | ✓      |  |
| 35. | Температура подачи горячего блюда, приготовление соответствует технологической карте (соблюдены)?                                    | ✓      |  |

Дополнительные замечания:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Предложения:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Подписи участников общественного (родительского) контроля:

*Иванова А.А.* *Иван*

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_