

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

Название организации: МАОУ СОШ №1

Дата заполнения: 31.03.2015

Участники проведения
мониторинга: Жовалева А.А.

№		Да	Нет
	Условия соблюдения обучающимися правил личной гигиены		
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?	✓	
	Санитарно-техническое состояние обеденного зала		
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, также проветривание.	✓	
9.	Обеденные столы чистые? Все элементы и поверхности столовой легко обрабатываются.	✓	
	Соблюдение требований по организации питания детей		
10.	Наличие на сайте школы цикличного меню для всех возрастных групп, обучающихся (с 7 до 11 лет; с 12 и старше).	✓	
11.	Соответствует ли количество приемов пищи регламентированное цикличное меню режиму работы школы?	✓	
	В меню отсутствуют повторы в смежные дни?	✓	
	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?	✓	
	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.	✓	
	Культура обслуживания, соблюдение санэпидрежима		
23.	Наличие спец.одежды у сотрудников?	✓	
24.	Состояние спец.одежды у сотрудников.	хорошее	
25.	Наличие средств индивидуальной защиты (масок), их правильное использование, средств для дезинфекции.		✓
26.	Использование при раздаче одноразовых перчаток.	✓	
27.	Наличие дезинфекционных средств, 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. Наличие книги предложений и отзывов. Наличие салфеток на столах, подставок для столовых приборов, солонки.	✓	
	Оценка готовых блюд.		
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