

Чек-лист родительского контроля за организацией горячего питания в школе

Название организации: МАУ СОШ с. Выхино-Ровки

Руководитель организации: Сибелов О.В.

Организатор (поставщик) питания: \_\_\_\_\_

Дата заполнения: 23.08.2022

Участники проведения мониторинга: Семен Юрич

№ Показатель качества/вопрос Да Нет

**1. Условия соблюдения обучающимися правил личной гигиены.**

1. Имеется ли доступ к раковинам для мытья рук? 100%
2. Имеется мыло, условия для сушки рук? 100%
3. Имеются средства для дезинфекции рук? 100%
4. Обучающиеся пользуются созданными условиями? 100%

**2. Санитарно-техническое состояние обеденного зала.**

1. Состояние обеденной мебели (без видимых повреждений). 100%
2. Состояние обеденной посуды (без сколов, трещин). 100%
3. На столовых приборах и тарелках отсутствует влага (осуществляется прокаливание). 100%
4. Проведение уборки обеденного зала после каждого приема пищи с использованием моющих и дезсредств, а также проветривание. 100%
5. Инфраструктура обеденного зала обеспечивает условия для реализации буфетной продукции. 80%
6. Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой не обнаружены. 100%
7. Обеденные столы чистые? 100%
8. Все элементы и поверхности столовой легко обрабатываются. 100%

**3. Режим работы столовой.**

1. Имеется ли график приема пищи (продолжительность каждого приема не менее 20 минут)? 100%
2. Вывешено ли ежедневное цикличное меню в обеденном зале. 100%
3. Представление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком, утвержденным директором. 100%

**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). 100%
2. Соответствует ли количество приемов пищи регламентированное цикличное меню режиму работы школы? 100%
3. В меню отсутствуют повторы в смежные дни? 100%
4. В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты? 100%
5. Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии? 100%
6. От всех партий приготавливаемых блюд снимается бракераж (с записью в бракеражном журнале не менее, чем тремя членами бракеража, исключая работников столовой). 100%
7. Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц? 0%
8. Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевая аллергия). 0%

- 9. Факты исключения и замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным циклическим меню. 100%
- 10 Информирование детей и родителей о здоровом питании. 100%
- 11 Организация питьевого режима (питьевые фонтанчики, бутылированная вода). 100%
- 12 Наличие сопроводительных документов, удостоверяющих качество и безопасность поступающих продуктов на пищеблок (деклараций, ветсвидетельств). 100%
- 13 Наличие журнала бракеража сырой продукции, своевременность его заполнения. 100%

**5. Культура обслуживания, соблюдение санэпидрежима.**

- 1. Наличие спец.одежды у сотрудников? 100%
- 2. Состояние спец.одежды у сотрудников (удовл.). 100%
- 3. Наличие средств индивидуальной защиты (масок), их правильное использование, средств для дезрук. 100%
- 4. Использование при раздаче одноразовых перчаток. 100%
- 5. Наличие дезсредств, инструкций к ним, правильное их использование и размещение в обеденном зале (недоступном для детей). 100%
- 6. Наличие личной медицинской книжки с пройденным медицинским осмотром, гигиеническим обучением и профилактическими прививками. 100%
- 7. Наличие профессионального образования у зав.производством и поваров. 100%
- 8. Имеется ли график уборки, проветривания помещений пищеблока. 100%
- 9. Наличие книги предложений и отзывов. 100%
- 10 Наличие салфеток на столах, подставок для столовых приборов, солоннок. 100%

**6. Оценка готовых блюд.**

- 1. Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит. 100%
- 2. Органолептические показатели пищевой продукции по результатам дегустации блюда или рациона из меню текущего дня (вкусно, не вкусно). 100%
- 3. Соответствие веса порций циклическому меню. 100%
- 4. Температура подачи горячего блюда, приготовление соответствует технологической карте.(соблюдены)? 100%
- 5. Имелись ли факты выдачи остывшей пищи? 0%
- 6. Удовлетворенность ассортиментом и качеством по результатам выборочного опроса детей при наличии согласия их родителей. 80%
- 7. Объем пищевых отходов после приема пищи, их учет. *не учитывались*
- 8. Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности, поступающих пищевых продуктов и готовых блюд. 100%

Дополнительные

замечания: *Всех учеников из анкет. Увеличить разнообразие меню для 5 классов и 10 классов*

Предложения: *Добавить в меню*

Подпись

участников мониторинга: