



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

Название организации: МОУ СОШ №7 им. Янковского О.И.  
 Руководитель организации: Тюльская Т.М.  
 Дата заполнения: 14.03.2022  
 Поставщик питания: УП "Торбушич В.В."  
 Участники проведения мониторинга: Т.А. Селифнова М.С., Матасова Е.А., Л.Б. Аннашова Р.В.

№ Показатель качества/вопросы

Да Нет

### 1. 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?	✓	

### 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.	✓	
5.	Инфраструктура обеденного зала обеспечивает условия для реализации буфетной продукции.	✓	
6.	Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой не обнаружены.	✓	
7.	Обеденные столы чистые?	✓	
8.	Все элементы и поверхности столовой легко обрабатываются.	✓	

### 3. Режим работы столовой.

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

### 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).	✓	
2.	Соответствует ли количество приемов пищи регламентированное циклическое меню режиму работы школы?	✓	
3.	В меню отсутствуют повторы в смежные дни?	✓	
4.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	✓	
5.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	✓	
6.	От всех партий приготавливаемых блюд снимается бракераж (с записью в бракеражном журнале не менее, чем тремя членами бракеража, исключая работников столовой).	✓	
7.	Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?		✓
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.	✓	✓
10.	Информирование детей и родителей о здоровом питании.	✓	✓
11.	Организация питьевого режима (питьевые фонтанчики, бутилированная вода).	✓	✓
12.	Наличие сопроводительных документов, удостоверяющих качество и безопасность поступающих продуктов на пищеблок (деклараций, ветсвидетельств).	✓	✓
<b>5. Культура обслуживания, соблюдение санэпидрежима.</b>			
1.	Наличие спец.одежды у сотрудников?	✓	✓
2.	Состояние спец.одежды у сотрудников (удовл.).	✓	✓
3.	Наличие средств индивидуальной защиты (масок), их правильное использование, средств для дезрук.	✓	✓
4.	Использование при раздаче одноразовых перчаток.	✓	✓
5.	Наличие дезсредств, инструкций к ним, правильное их использование и размещение в обеденном зале (недоступном для детей).	✓	✓
6.	Наличие личной медицинской книжки с пройденным медицинским осмотром, гигиеническим обучением и профилактическими прививками.	✓	✓
7.	Наличие профессионального образования у зав.производством и поваров.	✓	✓
8.	Имеется ли график уборки, проветривания помещений пищеблока.	✓	✓
9.	Наличие книги предложений и отзывов.	✓	✓
10.	Наличие салфеток на столах, подставок для столовых приборов, еленок.	✓	✓
<b>6. Оценка готовых блюд.</b>			
1.	Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит.	✓	✓
2.	Органолептические показатели пищевой продукции по результатам дегустации блюда или рациона из меню текущего дня (вкусно, не вкусно).	✓	✓
3.	Соответствие веса порций циклическому меню.	✓	✓
4.	Температура подачи горячего блюда, приготовление соответствует технологической карте (соблюдены)?	✓	✓
5.	Имелись ли факты выдачи остывшей пищи?	✓	✓
6.	Удовлетворенность ассортиментом и качеством по результатам выборочного опроса детей при наличии согласия их родителей.	✓	✓
7.	Объем пищевых отходов после приема пищи, их учет.	✓	✓

Дополнительные

замечания: *Всё нравится.*  
*Требования РПМ соблюдены. Всё очень хорошо*  
*все требования соблюдены.*

Предложения:

Подписи участников мониторинга: *Смирнова М.С.* *Кушар*  
*Магасова Е.А.* *Ж.*  
*Аннашова В.* *Аев.*

