



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

Название организации: МОУ СОШ № 67 им. В.И. Анюковского

Руководитель организации: Романская Т.М.

Дата заполнения: 8/11-2022

Поставщик питания: УФ Горбулин В.В.

Участники проведения мониторинга комитет родительской общественности: д.я. Забавникова О.А., д.б. Мельникова Ю.Б., д.б. Киселева Е.А. Да Нет

№ Показатель качества/вопросы

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).	+	-

нет ничего запрещенного

+ не используются нет заявок

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).	+	
5. Культура обслуживания, соблюдение санэпидрежима.			
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, солонок.		
6. Оценка готовых блюд.			
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.		

оставшая пища не вывезена дети довольны

Дополнительные

замечания:

Предложения:

по итогам проверки сделана запись в книгу отзывов и предложений со словами благодарности за организацию горячего питания.

Подписи участников мониторинга:

*ЛБ Мельникова М.Е. Шай
ЛА Забавинова В.А. Зай
ЛВ Хасеева М.А. Ринау*

