



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

Название организации: МБОУ СОШ №67 им. О.О. Яковлева
 Руководитель организации: Т.М. Поляцкая
 Дата заполнения: 04.12.2022
 Поставщик питания: ИП Тербушек
 Участники проведения мониторинга: Матасова Е.В.,
Щагарова Н.О. - родители 1А и 1Б классов
Коталенко Е.Е. - отв. по питанию.

№ Показатель качества/вопросы

Да Нет

1. Условия соблюдения обучающимися правил личной гигиены.

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

2. Санитарно-техническое состояние обеденного зала.

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

3. Режим работы столовой.

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

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

9.	Факты исключения и замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным циклическим меню.	да
10.	Информирование детей и родителей о здоровом питании.	да
11.	Организация питьевого режима (питьевые фонтанчики, бутилированная вода).	да
12.	Наличие сопроводительных документов, удостоверяющих качество и безопасность поступающих продуктов на пищеблок (деклараций, ветсвидетельств).	да
5. Культура обслуживания, соблюдение санэпидрежима.		
1.	Наличие спец.одежды у сотрудников?	да
2.	Состояние спец.одежды у сотрудников (удовл.).	да
3.	Наличие средств индивидуальной защиты (масок), их правильное использование, средств для дезинфекции.	да
4.	Использование при раздаче одноразовых перчаток.	да
5.	Наличие дезсредств, инструкций к ним, правильное их использование и размещение в обеденном зале (недоступном для детей).	да
6.	Наличие личной медицинской книжки с пройденным медицинским осмотром, гигиеническим обучением и профилактическими прививками.	да
7.	Наличие профессионального образования у зав.производством и поваров.	да
8.	Имеется ли график уборки, проветривания помещений пищеблока.	да
9.	Наличие книги предложений и отзывов.	да
10.	Наличие салфеток на столах, подставок для столовых приборов, сервировочный столик.	да
6. Оценка готовых блюд.		
1.	Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит.	да
2.	Органолептические показатели пищевой продукции по результатам дегустации блюда или рациона из меню текущего дня (вкусно, не вкусно).	да
3.	Соответствие веса порций циклическому меню.	да
4.	Температура подачи горячего блюда, приготовление соответствует технологической карте (соблюдены)?	соблюдены
5.	Имелись ли факты выдачи остывшей пищи?	нет
6.	Удовлетворенность ассортиментом и качеством по результатам выборочного опроса детей при наличии согласия их родителей.	да
7.	Объем пищевых отходов после приема пищи, их учет.	да

Дополнительные

замечания: нет

Предложения: нет

Подписи участников мониторинга:

Маша Бу, Кат





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

Название организации: МБОУ «СОШ № 64 им. В. В. Зинковского»
 Руководитель организации: Т. В. Толмачева
 Дата заполнения: 15.12.2022
 Поставщик питания: ООО «ЮрФуд»
 Участники проведения мониторинга: Богарово В. В., Болотина Ю. В.,
Коваленко С. С.

№ Показатель качества/вопросы

Да Нет

1. Условия соблюдения обучающимися правил личной гигиены.

1.	Имеется ли доступ к раковинам для мытья рук?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.	Имеется мыло, условия для сушки рук?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.	Имеются средства для дезинфекции рук?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.	Обучающиеся пользуются созданными условиями?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

2. Санитарно-техническое состояние обеденного зала.

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

3. Режим работы столовой.

1.	Имеется ли график приема пищи (продолжительность каждого приема не менее 20 минут)?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.	Вывешено ли ежедневное цикличное меню в обеденном зале.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.	Представление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком, утвержденным директором.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

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

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.).	✓	удовл.
3.	Наличие средств индивидуальной защиты (масок), их правильное использование, средств для деззрук.	✓	
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, селенок.	✓	
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).	✓	вкусно
3.	Соответствие веса порций циклическому меню.	✓	
4.	Температура подачи горячего блюда, приготовление соответствует технологической карте (соблюдены)?	✓	соблюдены
5.	Имелись ли факты выдачи остывшей пищи?	✓	нет
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:

нет

Предложения:

нет

Подписи участников мониторинга:

И.И. Маз *Л.Л. Коз*

