



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

Название организации: МОУ СОШ № 67 им. В.В. Яковлева  
 Руководитель организации: Ткачкова Т.И.  
 Дата заполнения: 10 октября 2023г.  
 Поставщик питания: ООО "Ришшо"  
 Участники проведения мониторинга: Богарова Н.О., Ткачкова Т.И.,  
Кова О.В., Коваленко Е.В., Орлова И.С.

№ 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 циклическое 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 циклического меню для всех возрастных групп, обучающихся (с 7 до 11 лет; с 12 и старше).	да	
2	Соответствует ли количество приемов пищи регламентированное циклическое 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.	нет
10.	Информирование детей и родителей о здоровом питании.	нет
11.	Организация питьевого режима (питьевые фонтанчики, бутилированная вода).	есть
12.	Наличие сопроводительных документов, удостоверяющих качество и безопасность поступающих продуктов на пищеблок (деклараций, ветсвидетельств).	да
<b>5. Культура обслуживания, соблюдение санэпидрежима.</b>		
1.	Наличие спец.одежды у сотрудников?	да
2.	Состояние спец.одежды у сотрудников (удовл.).	удовл.
3.	Наличие средств индивидуальной защиты (масок), их правильное использование, средств для дезинфекции.	имеется
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, солоннок.	да
<b>6. Оценка готовых блюд.</b>		
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).	вкусно
3.	Соответствие веса порций циклическому меню.	соответ.
4.	Температура подачи горячего блюда, приготовление соответствует технологической карте (соблюдены)?	соблюд.
5.	Имелись ли факты выдачи остывшей пищи?	нет
6.	Удовлетворенность ассортиментом и качеством по результатам выборочного опроса детей при наличии согласия их родителей.	удовл.
7.	Объем пищевых отходов после приема пищи, их учет.	на ведение

Дополнительные

замечания:

*Контроль условий соблюдения гигиенической личной гигиены в пищеблоке. Всеми мероприятиями*

Предложения:

*детям уметь пользоваться реверсивной крышкой!*

*Замглашкет ком  
Погарова Н.О. БУФ. Уфа  
Кашкарманова О.В. Уфа*

Подписи участников мониторинга:

