

Чек- лист родительского контроля за организацией горячего питания в школе

Название организации: МБОУ "Неотеровская СОШ" 12-17 лет
 Руководитель организации: Иванов Валерий Викторович
 Организатор (поставщик) питания: Ковришко Мария Александровна
 Дата заполнения: 26.02.2024

Участники проведения мониторинга:

Ковришко Мария Александровна, Мелишкова
Юлия Александровна, Заданова Татьяна Александровна

№	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.		нет
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 цикличное 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 цикличного меню для всех возрастных групп, обучающихся (с 7 до 11 лет; с 12 и старше).	+	
2.	Соответствует ли количество приемов пищи регламентированное цикличное 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?		нет
8.	Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевая аллергия).		нет

да нет

- 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).
- 13. Наличие журнала бракеража сырой продукции, своевременность его заполнения. +

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 деззук. +
- 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, солонки. +

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? 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. +
- 8. Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности, поступающих пищевых продуктов и готовых блюд. +

Дополнительные замечания:

Предложения:

Подписи

участников мониторинга:
