



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

Название организации: МОУ СОШ г.п. Омский
Руководитель организации и телефон: Максакова Светлана Юрьевна
Дата заполнения: 20.10.2023г.
Поставщик питания Перспектива, И.П. Вайков, СПК Алекса
Участники проведения мониторинга Грищенко Н.В.
Курманжансева Т.В.

№ Показатель качества/вопросы Да Нет

1. Условия соблюдения обучающимися правил личной гигиены.

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

2. Санитарно-техническое состояние обеденного зала.

1. Состояние обеденной мебели (без видимых повреждений). отличное
2. Состояние обеденной посуды (без сколов, трещин). хорошие, без сколов.
3. На столовых приборах и тарелках отсутствует влага (осуществляется прокаливание). хорошее
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. нет
6. Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой не обнаружены. отсутствует
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? отсутствует
4. В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты? отсутствуют
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. *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*
- 13. Наличие журнала бракеража сырой продукции, своевременность его заполнения. *да*

5. Культура обслуживания, соблюдение санэпидрежима.

- 1. Наличие спец.одежды у сотрудников? *да*
- 2. Состояние спец.одежды у сотрудников (удовл.). *удовлетв.*
- 3. Наличие средств индивидуальной защиты (масок), их правильное использование, средств для дезрук. *имеется*
- 4. Использование при раздаче одноразовых перчаток. *имеется*
- 5. Наличие дезсредств, инструкций к ним, правильное их использование и размещение в обеденном зале (недоступном для детей). *есть*
- 6. Наличие личной медицинской книжки с пройденным медицинским осмотром, гигиеническим обучением и профилактическими прививками. *да*
- 7. Наличие профессионального образования у зав.производством и поваров. *есть*
- 8. Имеется ли график уборки, проветривания помещений пищеблока. *да*
- 9. Наличие книги предложений и отзывов. *есть*
- 10. Наличие салфеток на столах, подставок для столовых приборов, солонок. *есть*

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). *вкусно*
- 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. *отлично*
- 7. Объем пищевых отходов после приема пищи, их учет. *2%*
- 8. Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности, поступающих пищевых продуктов и готовых блюд. *соблюдены.*

Дополнительные замечания:

Предложения:

Подписи участников мониторинга:

*Душина Юлия
Курбанова Наталья*

