

# Чек-лист родительского контроля за организацией горячего питания в школе

Название организации: МОУ «СОШ № 2 г. Ртищево Саратовской области»

Руководитель организации: Желудкова Л.В., директор

Дата заполнения: 06.09.2023 г.

Участники проведения мониторинга: Желудкова Л.В., Латонова Н.С., Слаповский М.С., Торопова Н.О.

№ 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. ГРАФИКИ должны быть вывешены в ДОСТУПНОМ МЕСТЕ. *да*
5. Инфраструктура обеденного зала обеспечивает условия для реализации буфетной продукции. *нет*
6. Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой не обнаружены. *да*
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. *да*

11. Организация питьевого режима (питьевые фонтанчики, бутилированная вода). *Хе*
12. Наличие сопроводительных документов, удостоверяющих качество и безопасность поступающих продуктов на пищеблок (деклараций, ветсвидетельств). *Хе*
13. Наличие журнала бракеража сырой продукции, своевременность его заполнения.

#### 5. Культура обслуживания, соблюдение санэпидрежима.

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

#### 6. Оценка готовых блюд.

1. Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит. *Хе*
2. Органолептические показатели пищевой продукции по результатам дегустации блюда или рациона из меню текущего дня (вкусно, не вкусно). *Хе*
3. Соответствие веса порций цикличному меню. *Хе*
4. Температура подачи горячего блюда, приготовление соответствует технологической карте (соблюдены)? *Хе*
5. Имелись ли факты выдачи остывшей пищи? *нет*
6. Удовлетворенность ассортиментом и качеством по результатам выборочного опроса детей при наличии согласия их родителей. *Хе*
7. Объем пищевых отходов после приема пищи, их учет. *Хе (ТБД)*
8. Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности, поступающих пищевых продуктов и готовых блюд. *Хе*

Дополнительные  
замечания:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Предложения: *Провести исп. руб. в. бесед с администрацией о пользе здоровья детей.*

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Подписи участников мониторинга:

*Л.В.* / Желудкова Л.В.

*Н.С.* / Латонова Н.С.

*М.С.* / Слаповский М.С.

*Н.О.* / Торопова Н.О.