

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: 10.10.2024 г.

Участники проведения мониторинга: Латонова Н.С., Слаповский М.С., Мамыкина Ю.В

№ 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?

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*
ГРАФИКИ должны быть вывешены в ДОСТУПНОМ МЕСТЕ. *ДА*
5. Инфраструктура обеденного зала обеспечивает условия для реализации буфетной продукции. *ДА*
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). *—*
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.). *ДА*
3. Наличие средств индивидуальной защиты (масок), их правильное использование, средств для дезрук. *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, солонок. *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).
3. Соответствие веса порций цикличному меню. *ДА*
4. Температура подачи горячего блюда, приготовление соответствует технологической карте (соблюдены)? *ДА*
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*
8. Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности, поступающих пищевых продуктов и готовых блюд. *ДА*

Дополнительные

замечания:

Предложения:

Подписи участников мониторинга:

Желудкова / Желудкова Л.В.
Латонова / Латонова Н.С.
Слаповский / Слаповский М.С.
Мамыкина / Мамыкина Ю.В.