

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: 18.09.2024 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 дезинфекционных средств, а также проветривание. 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.
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). *27*

13. Наличие журнала бракеража сырой продукции, своевременность его заполнения. *27*

5. Культура обслуживания, соблюдение санэпидрежима.

1. Наличие спец.одежды у сотрудников? *27*
2. Состояние спец.одежды у сотрудников (удовл.). *27*
3. Наличие средств индивидуальной защиты (масок), их правильное использование, средств для дезрук. *27*
4. Использование при раздаче одноразовых перчаток. *27*
5. Наличие дезсредств, инструкций к ним, правильное их использование и размещение в обеденном зале (недоступном для детей). *27*
6. Наличие личной медицинской книжки с пройденным медицинским осмотром, гигиеническим обучением и профилактическими прививками. *27*
7. Наличие профессионального образования у зав.производством и поваров. *27*
8. Имеется ли график уборки, проветривания помещений пищеблока. *27*
9. Наличие книги предложений и отзывов. *27*
10. Наличие салфеток на столах, подставок для столовых приборов, солонок. *27*

6. Оценка готовых блюд.

1. Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит. *27*
2. Органолептические показатели пищевой продукции по результатам дегустации блюда или рациона из меню текущего дня (вкусно, не вкусно). *27*
3. Соответствие веса порций цикличному меню. *27*
4. Температура подачи горячего блюда, приготовление соответствует технологической карте (соблюдены)? *27*
5. Имелись ли факты выдачи остывшей пищи? *нет*
6. Удовлетворенность ассортиментом и качеством по результатам выборочного опроса детей при наличии согласия их родителей. *27*
7. Объем пищевых отходов после приема пищи, их учет. *27*
8. Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности, поступающих пищевых продуктов и готовых блюд. *27*

Дополнительные замечания:

Предложения: _____

Подписи участников мониторинга:

Желудкова / Желудкова Л.В.

Латонова / Латонова Н.С.

Слаповский / Слаповский М.С.

Мамыкина / Мамыкина Ю.В.