

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

Название организации: МОУ СОШ №12 г. Балашиха

Руководитель организации: Туровская М.И.

Организатор (поставщик) питания: ООО „Кушмар“

Дата заполнения: 22.11.2023г.

Участники проведения мониторинга: Соседова М.А., Тибядумина А.А., Сидорина С.Ю.

№ 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. 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 цикличное меню в обеденном зале. ДА
3. Представление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком. ДА

### 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). ДА
2. Соответствует ли количество приемов пищи регламентированное цикличное 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). нет

9. Факты исключения и замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным циклическим меню. *ДА*
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.
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.
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. *УДОВЛ.*
7. Объем пищевых отходов после приема пищи, их учет. *СООТВЕТСТВУЕТ*
8. Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности, поступающих пищевых продуктов и готовых блюд. *ДА*

Дополнительные замечания:

*[Handwritten signature]*

Предложения:

*[Handwritten signature]*

Подписи

участников мониторинга:

*[Handwritten signatures: Соседова М.А., Сидорова Е.А., Сидорова Е.Ю.]*