



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

Название организации: МОУ СОШ №5 г. Аршицево Саратовской области
Руководитель организации: Ющина Ирина Викторовна
Дата заполнения: 14 февраля 2024г.
Поставщик питания Заварькина И.В., Дворецкий И.Р., Милославский И.В.
Участники проведения мониторинга Тюжарева В.А., представитель
родительской общественности МОУ СОШ №9.

№ 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). Нет повреждений
2. Состояние обеденной посуды (без сколов, трещин). Без сколов и трещин
3. На столовых приборах и тарелках отсутствует влага (осуществляется прокаливание). Отсутствует влага
4. Проведение уборки обеденного зала после каждого приема пищи с Тщательной уборкой с использованием моющих и дезсредств, а также проветривание. кого зала с использованием
5. Инфраструктура обеденного зала обеспечивает условия для мающих средств, проветривается реализации буфетной продукции. Обеспечивает.
6. Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой не обнаружены. не обнаружены.
7. Обеденные столы чистые? чистые.
8. Все элементы и поверхности столовой легко обрабатываются. Обрабатываются легко.

3. Режим работы столовой.

1. Имеется ли график приема пищи (продолжительность каждого приема не менее 20 минут)? График приема пищи имеется.
2. Вывешено ли ежедневное цикличное меню в обеденном зале. Меню вывешено.
3. Представление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком, утвержденным директором. Утверждено.

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). Имеется
2. Соответствует ли количество приемов пищи регламентированное цикличное меню режиму работы школы? Да
3. В меню отсутствуют повторы в смежные дни? Отсутствуют.
4. В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты? Отсутствуют.
5. Есть ли в организации приказ о создании и порядке Приказ о создании бракеражной работы бракеражной комиссии? комиссии имеется.
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. *Нет.*

10. Информирование детей и родителей о здоровом питании. *Да.*

11. Организация питьевого режима (питьевые фонтанчики, бутилированная вода). *Установлены*

12. Наличие сопроводительных документов, удостоверяющих качество и безопасность поступающих продуктов на пищеблок (деклараций, ветсвидетельств). *Да.*

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

5. Культура обслуживания, соблюдение санэпидрежима.

1. Наличие спец.одежды у сотрудников? *Имеется.*

2. Состояние спец.одежды у сотрудников (удовл.). *Состояние спец.одежды удовлетворительно*

3. Наличие средств индивидуальной защиты (масок), их правильное использование, средств для дезинфекции. *В наличии*

4. Использование при раздаче одноразовых перчаток. *Используем*

5. Наличие дезсредств, инструкций к ним, правильное их использование и размещение в обеденном зале (недоступном для детей). *Документы и дезсредства имеются.*

6. Наличие личной медицинской книжки с пройденным медицинским осмотром, гигиеническим обучением и профилактическими прививками. *В наличии*

7. Наличие профессионального образования у зав. производством и поваров. *Наличие.*

8. Имеется ли график уборки, проветривания помещений пищеблока. *Имеется.*

9. Наличие книги предложений и отзывов. *Книга предложений и отзывов есть.*

10. Наличие салфеток на столах, подставок для столовых приборов, солонок. *Все имеется.*

6. Оценка готовых блюд.

1. Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит. *Эстетично, вызывают аппетит.*

2. Органолептические показатели пищевой продукции по результатам дегустации блюда или рациона из меню текущего дня (вкусно, не вкусно). *По результатам дегустации блюда вкусное.*

3. Соответствие веса порций циклическому меню. *Вес порций соответствует меню.*

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. *Удовлетворены.*

7. Объем пищевых отходов после приема пищи, их учет. *Объем пищевых отходов небольшой.*

8. Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности, поступающих пищевых продуктов и готовых блюд. *Имеется.*

Дополнительные

замечания: *Замечаний нет.*

Предложения: *-*

Подписи участников мониторинга: *Гвоздарева В.А.*

