



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

Название организации: МОУ СОШ № 5 г. Эртиль Саратовской области
Руководитель организации: Росина Ирина Викторовна
Дата заполнения: 19 января 2024 г.
Поставщик питания: Заварзина И. В., Давыдов И. В., Либозавод № 1
Участники проведения мониторинга: Олеинкова С. А., Кашинкова О. А.,
Мельникова Л. П., Зиновьева Е. 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? *Да*

2. Санитарно-техническое состояние обеденного зала.

1. Состояние обеденной мебели (без видимых повреждений). *Нет повреждений.*
2. Состояние обеденной посуды (без сколов, трещин). *Есть 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 использованием моющих и дезсредств, а также проветривание. *Проводится уборка обеденного зала с использованием моющих средств, помещения проветриваются.*
5. Инфраструктура обеденного зала обеспечивает условия для 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 циклическое 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 циклического меню для всех возрастных групп, обучающихся (с 7 до 11 лет; с 12 и старше). *Умеется.*
2. Соответствует ли количество приемов пищи регламентированное циклическое 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 работы бракеражной комиссии? *Приказ о создании бракеражной 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). *Установлено питьевой фонтанчик.*
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 спецодежды удовлетворительно.*
3. Наличие средств индивидуальной защиты (масок), их правильное использование, средств для дезинфекции. *В наличии.*
4. Использование при раздаче одноразовых перчаток. *Используется.*
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, солонки. *Все имеется.*

6. Оценка готовых блюд.

1. Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит. *Эстетично, вызывает аппетит.*
2. Органолептические показатели пищевой продукции по результатам дегустации блюда или рациона из меню текущего дня (вкусно, не вкусно). *По результатам дегустации блюда очень вкусно.*
3. Соответствие веса порций циклическому меню. *Все порции соответствуют меню.*
4. Температура подачи горячего блюда, приготовление соответствует технологической карте (соблюдены)? *Соблюдено.*
5. Имелись ли факты выдачи остывшей пищи? *Нет.*
6. Удовлетворенность ассортиментом и качеством по результатам выборочного опроса детей при наличии согласия их родителей. *Удовлетворено.*
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:

З.И. Зимова А.В.
Жекеу Таскелдине А.К.

Олежукнова С.А.
Жаббаров Д.А.

