

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

Название организации: МАОУ СОШ№16 г. Балаково

Руководитель организации: Т.Г. Запяткина

Дата заполнения: 03.03.2023

Поставщик питания ООО «Большая перемена»

Участники проведения мониторинга: Полицына Е.С. (7 А, 1В), Новикова Н.А. (6А),
Запяткина Т.Г.


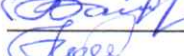
| № | Показатель качества/вопросы | Да | Нет |
|--|--|----|-----|
| 1. Условия соблюдения обучающимися правил личной гигиены. | | | |
| 1 | Имеется ли доступ к раковинам для мытья рук? | + | |
| 2 | Имеется мыло, условия для сушки рук? | + | |
| 3 | Имеются средства для дезинфекции рук? | + | |
| 4 | Обучающиеся пользуются созданными условиями? | + | |
| 2. Санитарно-техническое состояние обеденного зала. | | | |
| 1. | Состояние обеденной мебели (без видимых повреждений). | + | |
| 2. | Состояние обеденной посуды (без сколов, трещин). | + | |
| 3. | На столовых приборах и тарелках отсутствует влага (осуществляется прокаливание). | + | |
| 4. | Проведение уборки обеденного зала после каждого приема пищи с использованием моющих и дезсредств, а также проветривание. | | + |
| 5. | Инфраструктура обеденного зала обеспечивает условия для реализации буфетной продукции. | + | |
| 6. | Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой не обнаружены. | + | |
| 7. | Обеденные столы чистые? | + | |
| 8. | Все элементы и поверхности столовой легко обрабатываются. | | |
| 3. Режим работы столовой. | | | |
| 1. | Имеется ли график приема пищи (продолжительность каждого приема не менее 20 минут)? | + | |
| 2. | Вывешено ли ежедневное цикличное меню в обеденном зале. | + | |
| 3. | Предоставление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком, утвержденным директором. | + | |
| 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). | + | |
| 2. | Соответствует ли количество приемов пищи регламентированное цикличное меню режиму работы школы? | + | |
| 3. | В меню отсутствуют повторы в смежные дни? | + | |
| 4. | В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты? | + | |
| 5. | Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии? | + | |
| 6. | От всех партий приготавливаемых блюд снимается бракераж (с записью в бракеражном журнале не менее, чем тремя членами бракеража, исключая работников столовой). | + | |
| 7. | Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц? | | + |
| 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. | + | |
| 11. | Организация питьевого режима (питьевые фонтанчики, бутилированная вода). | + | |
| 12. | Наличие сопроводительных документов, удостоверяющих качество и безопасность поступающих продуктов на пищеблок (деклараций, ветсвидетельств). | + | |
| 13. | Наличие журнала бракеража сырой продукции, своевременность его заполнения. | + | |
| 5. Культура обслуживания, соблюдение санэпидрежима. | | | |
| 1. | Наличие спец. одежды у сотрудников? | + | |
| 2. | Состояние спец. одежды у сотрудников (удовл.). | + | |
| 3. | Наличие средств индивидуальной защиты (масок), их правильное использование, средств для дезинфекции рук. | + | |
| 4. | Использование при раздаче одноразовых перчаток. | + | |
| 5. | Наличие дезсредств, инструкций к ним, правильное их использование и размещение в обеденном зале (недоступном для детей). | + | |
| 6. | Наличие личной медицинской книжки с пройденным медицинским осмотром, гигиеническим обучением и профилактическими прививками. | + | |
| 7. | Наличие профессионального образования у зав. производством и поваров. | + | |
| 8. | Имеется ли график уборки, проветривания помещений пищеблока. | + | |
| 9. | Наличие книги предложений и отзывов. | + | |
| 10. | Наличие салфеток на столах, подставок для столовых приборов, солонок. | | + |
| 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). | + | |
| 3. | Соответствие веса порций циклическому меню. | + | |
| 4. | Температура подачи горячего блюда, приготовление соответствует технологической карте (соблюдены)? | + | |
| 5. | Имелись ли факты выдачи остывшей пищи? | | + |
| 6. | Удовлетворенность ассортиментом и качеством по результатам выборочного опроса детей при наличии согласия их родителей. | + | |
| 7. | Объем пищевых отходов после приема пищи, их учет. | + | |
| 8. | Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности, поступающих пищевых продуктов и готовых блюд. | + | |

Дополнительные замечания: нет

Предложения: проводить проветривание обеденного зала после каждого приема пищи

Подписи участников мониторинга:

 4А, 1В
 5А