

**Чек- лист**  
**родительского контроля**  
**за организацией горячего питания в образовательной организации**  
(для проведения анкетирования/мониторинга)

Название образовательной организации: МОУ СОШ № 24 им. В.И. Ленинского  
Руководитель образовательной организации: Казарева Ирина Владимировна  
Дата заполнения: 06.12.2023г.

№ 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. ✓
4. Проведение уборки обеденного зала после каждого приема пищи с использованием моющих и дезинфицирующих средств, 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? Да.
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)? Да
2. Вывешено ли ежедневное цикличное меню в обеденном зале. ✓
3. Представление 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). Да
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? Да
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 цикличным меню. ✓

12. Наличие сопроводительных документов, удостоверяющих качество и безопасность поступающих продуктов на пищеблок (деклараций, ветеринарных свидетельств). ✓

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

**5. Культура обслуживания, соблюдение санитарно-эпидемиологического режима.**

1. Наличие специализированной одежды у сотрудников? ✓

2. Состояние специализированной одежды у сотрудников (удовлетворительное). ✓

3. Наличие средств индивидуальной защиты (масок), их правильное использование, средств для дезинфекции рук. ✓

4. Использование при раздаче одноразовых перчаток. ✓

5. Наличие дезинфицирующих средств, 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 заведующего 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. Да

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

3. Соответствие веса порций цикличному 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: замечаний не выявлено.

Предложения: —

Подписи участников

анкетирования/мониторинга:

С.С. Сергеев Д.И. Та