

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

Название образовательной организации:

МОУ СОШ № 11 им. В.И. Фомина "Солнечный"

Руководитель образовательной организации:

Мазарова Ирина Владимировна

Дата заполнения: 12.12.2023г.

№ 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 циклическим 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.В. Вережкова М.А. Д.А.