

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

Название образовательной организации:

Руководитель образовательной организации:

Дата заполнения: 03.10.2024

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

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. Да
3. Представление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком, утвержденным директором. Да

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? Да
3. В меню отсутствуют повторы в смежные дни? Да
4. В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты? Да
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). 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). Да
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). Да

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

5. Культура обслуживания, соблюдение санитарно-эпидемиологического режима.

1. Наличие специализированной одежды у сотрудников? Да

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

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

4. Использование при раздаче одноразовых перчаток. Да

5. Наличие дезинфицирующих средств, инструкций к ним, правильное их использование и размещение в обеденном зале (недоступном для детей). Да

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

7. Наличие профессионального образования у заведующего производством и поваров. Да

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

9. Наличие книги предложений и отзывов. Да

10. Наличие салфеток на столах, подставок для столовых приборов, солонок. Да

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 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: —

Предложения: —

Подписи участников анкетирования/мониторинга:

Иванов И.И. Петрова С.С.