

Чек-лист родительского контроля за организацией горячего питания в школе

Название организации: МАОУ «СОШ №21 им.П.А.Столыпина»

Руководитель организации: Паршикова Т.В.

Организатор (поставщик) питания: Одинцова С.В.

Дата заполнения: 15 ноября 2024

Участники проведения мониторинга: Тимофеева И.С. 7В

Иркутского с.х. - 13,9%

Третьяков А.В. - отв. по питанию

№	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 дезинфекции рук?
3. 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. Инфраструктура обеденного зала обеспечивает условия для реализации буфетной продукции.
5. Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой не обнаружены.
6. Обеденные столы чистые
7. 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. 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).
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. Факты исключения и замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным цикличным меню.

[illegible]

8. Информирование детей и родителей о здоровом питании.
9. Организация питьевого режима
10. Наличие сопроводительных документов, удостоверяющих качество и безопасность поступающих продуктов на пищеблок
11. 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 для дезрук.
4. Использование при раздаче одноразовых перчаток.
5. Наличие личной медицинской книжки с пройденным медицинским осмотром, гигиеническим обучением и профилактическими прививками.
6. Имеется ли график уборки, проветривания помещений пищеблока.
7. Наличие книги предложений и отзывов.
- 8.. 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 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.

✓	
✓	
✓	
✓	
	✓
✓	

Дополнительные замечания: Замечаний нет

Предложения:

Подписи участников мониторинга:

Григорьева И.С. Тру
Баламанук Н.В. (отв. по плану) Тру
Минищенко С.Ю. 55