



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

Название организации: Школа МОУ, СОШ №3 г. Пугачева
Руководитель организации: Бордюкова О.Ю. вице п. ч. Павловский
Дата заполнения: 15.01.2025г.
Поставщик питания: Землина М.Ю.
Участники проведения мониторинга: Касаткина А.Б.
Таймлер И.С.

| № | 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 (осуществляется прокаливание). | да | |
| 4 | Проведение уборки обеденного зала после каждого приема пищи с использованием моющих и дезсредств, 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 циклическое 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 циклического меню для всех возрастных групп, обучающихся (с 7 до 11 лет; с 12 и старше). | да | |
| 2 | Соответствует ли количество приемов пищи регламентированное циклическое 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 | да | |

- 9. Факты исключения и замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным циклическим меню. нет
- 10. Информирование детей и родителей о здоровом питании. да
- 11. Организация питьевого режима (питьевые фонтанчики, бутилированная вода). да
- 12. Наличие сопроводительных документов, удостоверяющих качество и безопасность поступающих продуктов на пищеблок (деклараций, ветеринарных). да
- 13. Наличие журнала бракеража сырой продукции, своевременность его заполнения. да

5. Культура обслуживания, соблюдение санэпидрежима.

- 1. Наличие спецодежды у сотрудников? да
- 2. Состояние спецодежды у сотрудников (удовл.). да
- 3. Наличие средств индивидуальной защиты (масок), их правильное использование, средств для дезинфекции. да
- 4. Использование при раздаче одноразовых перчаток. да
- 5. Наличие дезсредств, 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 зав. производством и поваров. нет
- 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, солоннок. да

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). да
- 3. Соответствие веса порций циклическому меню. да
- 4. Температура подачи горячего блюда, приготовление соответствует технологической карте (соблюдены)? да
- 5. Имелись ли факты выдачи остывшей пищи? нет
- 6. Удовлетворенность ассортиментом и качеством по результатам выборочного опроса детей при наличии согласия их родителей. да
- 7. Объем пищевых отходов после приема пищи, их учет. да
- 8. Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности, поступающих пищевых продуктов и готовых блюд. да

Дополнительные

замечания: Замечаний по результатам проверки нет, все соответствует нормам.

Предложения: _____

Подписи участников мониторинга: Касаткина А.Б. Раф-Таймвр И.С. Раф

