

Чек-лист родительского контроля за организацией горячего питания в школе

Название организации: филиал МБОУ «СОШ №2 р.п. Лысье Горы» в с. Атаевка

Руководитель организации: Майнентгер Ольга Викторовна

Дата заполнения: 03.02.2025г.

Участники проведения мониторинга:

1. Митрофанова Любовь Николаевна (ученица 3 «в» и 1 «з» классов)- Майнентгер Софья, Митрофанова Лиза
2. Кулагина Наталья Александровна (ученик 3 «в» класс)- Кулагин Максим

№ 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.	-	нет
6. Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой не обнаружены.	-	нет
7. Обеденные столы чистые?	-	нет
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	да	

(сахарный диабет, пищевая аллергия).

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

да
да
да
да

5. Культура обслуживания, соблюдение санэпидрежима.

- 1. Наличие спец.одежды у сотрудников?
- 2. Состояние спец.одежды у сотрудников (удовл.).
- 3. Наличие средств индивидуальной защиты (масок), их правильное использование, средств для дезрук.
- 4. Использование при раздаче одноразовых перчаток.
- 5. Наличие дезсредств, 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 зав.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.

да
да
да
да
да
да
да
да
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 циклическому 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.

да
да
да
да
нет
да
да

Дополнительные

замечания: нет

Предложения: нет

Подписи

участников мониторинга:

Кунин Кригана
Митрофанова И