

Чек-лист
родительского контроля

за организацией горячего питания в образовательной организации

Название образовательной организации: МОУ «СОШ №5 имени В.Хомяковой»

Руководитель образовательной организации: Грязнова Е.В.

Дата заполнения: 25 октября 2023 г.

№ 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 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 циклическим 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). таким детям

9. Факты исключения и замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным циклическим меню. да

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 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, 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 цикличному 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: забыли нет

Предложения: _____

Подписи участников
анкетирования/мониторинга:

Ано / Шуринцева Нелли Александровна
Сараф / Шуринцева Нелли Александровна