



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

Название организации: МАОУ «ОШ № 18 ул. Птич. Табачков»

Руководитель организации и телефон:

Сонина Ю.Б.

Дата заполнения: 12.05.23

Поставщик питания: ООО Русский кейтеринг

Участники проведения мониторинга: Кривенцова Н.В., Дубов М.С., Моргунова Е.В., Мамонто В.В.

№ 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 сушки рук?
- + 3. Имеются средства для дезинфекции рук?
- + 4. 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 (осуществляется прокаливание).
- + 4. Проведение уборки обеденного зала после каждого приема пищи с использованием моющих и дезсредств, а также проветривание.
- + 5. Инфраструктура обеденного зала обеспечивает условия для реализации буфетной продукции.
- + 6. Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой не обнаружены.
- + 7. Обеденные столы чистые?
- + 8. Все элементы и поверхности столовой легко обрабатываются.

**3. Режим работы столовой.**

- 1. Имеется ли график приема пищи (продолжительность каждого приема не менее 20 минут)? на первом перемене 10 минут
- + 2. Вывешено ли ежедневное цикличное меню в обеденном зале. (подписано)
- + 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. Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?
- + 8. Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей здоровья (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). *Не следим*
- + 12. Наличие сопроводительных документов, удостоверяющих качество и безопасность поступающих продуктов на пищеблок (деклараций, ветсвидетельств).
- + 13. 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 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.

### 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). *(вылетка продукта)*
- 3. Соответствие веса порций циклическому меню. *(второе меню)*
- 4. Температура подачи горячего блюда, приготовление соответствует технологической карте (соблюдены)? *(не следим)*
- 5. Имелись ли факты выдачи остывшей пищи?
- 6. Удовлетворенность ассортиментом и качеством по результатам выборочного опроса детей при наличии согласия их родителей. *(не спрашиваем)*
- + 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: *учесть отмеченные нарушения и провести срочную корректировку в организации питания!*

1) *предложить 1-е меню;*

2) *второе меню более выгодное по*

Подписи участников мониторинга: *все в соответствии с санкином;*

3) *свернуть технолог. карту.*

*Кравченко Н.В.*  
*Моргунова М.В.*  
*Дядова М.С.*  
*Мамонко В.В.*  
*Ярмеева О.В.*

*Сонцова Н.Б.*  
*Толстова Т.А.*  
*Тараненко Е.А.*

