

Чек-лист
родительского контроля
за организацией горячего питания в образовательной организации
(для проведения анкетирования/мониторинга)

Название образовательной организации: МОУ СОШ № 24 г.ч.м. В.И. Демократич
Руководитель образовательной организации: Мухоморова Ирина Владимировна
Дата заполнения: 27.11.2023.

№ 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. ✓
4. Проведение уборки обеденного зала после каждого приема пищи с использованием моющих и дезинфицирующих средств, 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? 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)? + имеется
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). да
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 цикличным меню.

12. Наличие сопроводительных документов, удостоверяющих качество и безопасность поступающих продуктов на пищеблок (деклараций, ветеринарных свидетельств). +

13. Наличие журнала бракеража сырой продукции, своевременность его заполнения. +

5. Культура обслуживания, соблюдение санитарно-эпидемиологического режима.

1. Наличие специализированной одежды у сотрудников? +

2. Состояние специализированной одежды у сотрудников (удовлетворительное). +

3. Наличие средств индивидуальной защиты (масок), их правильное использование, средств для дезинфекции рук. +

4. Использование при раздаче одноразовых перчаток. +

5. Наличие дезинфицирующих средств, 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 заведующего 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. да

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. +

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: нет замечаний и дополнений

Предложения: _____

Подписи участников

анкетирования/мониторинга:

Ирина Курьянова И.В.