



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

Название организации: МОУ СОШ № 74
Руководитель организации и телефон: Сидорова Л.В.
Дата заполнения: 26.02.2022
Поставщик питания: ИП Воейшицкий
Участники проведения мониторинга: Кривенцова Н.В., Моргунова М.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)? не везде 20 мин.
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).
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? (3 раза за 2021-2022 гг.)
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. *кл. з.; ред. контр.; две операции*
- + 11. Организация питьевого режима (питьевые фонтанчики, бутилированная вода). *гласный + гласный*
- + 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 деззук.
- + 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. *Но не ведется*
- + 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). *→ камя Дружба*
- + 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. *Не опрашивали*
- + 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: *на все блюда ставится бракераж; ред. контр. реализацию меню да возможность распр. ред. контр. меню в инф. форме с родителями;*

Предложения: *Родительский контроль сменой себя самим (не реже 1 раз в неделю); вести книгу отзывов; составить техн. карт на все блюда всех видов меню; составлять и использовать сит(сан-м. требования) ред. контр. по метод. рекомендации;*

Подписи участников мониторинга: *Роспотребнадзор*

Иванов И.И. (Трещин Сергей Анат.)
Канаева И.И. (Трещин Сергей Анат.)
Сидорова А.В.
Морозов М.В.

Фонд. Родит. инициатива → проект - ...