

Чек-лист родительского контроля за организацией горячего питания в школе

Название организации: ООУ СОШ № 1 им. В.И. Чапаева Саратова
Руководитель организации: Монина И.А.
Организатор (поставщик) питания: ООУ СОШ № 1 им. В.И. Чапаева Саратова
Дата заполнения: 21.01.2022
Участники проведения мониторинга: Модришкова Н.С.
Евдокова Ю.И.
Монина И.А.

№ 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 дезинфицирующих средств, 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.
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 циклическое меню режиму работы школы? Да
3. В меню отсутствуют повторы в смежные дни? Нет
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). Нет

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

5. Культура обслуживания, соблюдение санитарного режима.

- Наличие спец.одежды у сотрудников? Да
- Состояние спец.одежды у сотрудников (удовл.). Да, удовлет.
- Наличие средств индивидуальной защиты (масок), их правильное использование, средств для дезинфекции. Да
- Использование при раздаче одноразовых перчаток. Да
- Наличие дезинфекционных средств, инструкций к ним, правильное их использование и размещение в обеденном зале (недоступном для детей). Да
- Наличие личной медицинской книжки с пройденным медицинским осмотром, гигиеническим обучением и профилактическими прививками. Да
- Наличие профессионального образования у зав.производством и поваров. Да
- Имеется ли график уборки, проветривания помещений пищеблока. Да
- Наличие книги предложений и отзывов. Да
- Наличие салфеток на столах, подставок для столовых приборов, солонок. Да

6. Оценка готовых блюд.

- Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит. Да
- Органолептические показатели пищевой продукции по результатам дегустации блюда или рациона из меню текущего дня (вкусно, не вкусно). Да
- Соответствие веса порций циклическому меню. Да
- Температура подачи горячего блюда, приготовление соответствует технологической карте (соблюдены)? Соблюдены
- Имелись ли факты выдачи остывшей пищи? Нет
- Удовлетворенность ассортиментом и качеством по результатам выборочного опроса детей при наличии согласия их родителей. Удовлетв. и при
- Объем пищевых отходов после приема пищи, их учет. Соблюдены при
- Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности, поступающих пищевых продуктов и готовых блюд. Да

Дополнительные замечания: —

Предложения: —

Подписи

участников мониторинга:

Донцова Т.А. [подпись]
Горова И.И. [подпись]
Тютинцева И.И. [подпись]

21.02.2022